



n° 11
décembre 2010

no comment®

mensuel gratuit - mada - événements - culture - nuits - sorties - www.nocomment.mg

découvrez l'iPhone 4 sur le réseau 3G Orange



Apple iPhone 4



HESN

GROUPAGE MARITIME

CHAQUE SEMAINE

LE HAVRE / TAMATAVE



AULT



b

GROUPAGE AERIEN

CHAQUE SEMAINE

CDG Roissy / IVATO

Contact :MADTRANS

Tél/Fax :+261 20 22 618 33

E-mail :madtrans@moov.mg

Noel Magique

chez **COURTS**



**GRANDE
TOMBOLA**
15.000.000 AR
A gagner!

1^{er} Tirage
5.000.000 AR
04 décembre 2010

2^{ème} Tirage
10.000.000 AR
22 janvier 2011

**2 chances
2 tirages**

Plus vous achetez,
plus grandes seront
vos chances de gagner!

*en bon d'achat

Jusqu'au 17 Janvier 2011 / Achat à partir de 200.000Ar

COURTS

VISITEZ
nos SHOW ROOM

Zone ZITAL
ANKORONDRAHO
TEL: 22 550 25

Galery SMART
TANJOMBATO
TEL: 22 576 76

Tananarivo Sog!

A member of the British American Investment Group of Companies

- 8 CLIN D'ŒIL
COUV' BY
- 12 Jérémie Plouvier
CULTURE
- 14 Hanitra, 20 ans de scène
- 16 Mamy Rajoeliso, ou de l'art de rendre le monde meilleur
- 18 Lego, le grand jeu
- 20 Mamy Randrianasolo, pour une plus grande reconnaissance du métier de photographe
- 22 Miary Lepiera, une autre vision de la musique
- 25 Le livre du mois : Jean-Joseph Rabearivelo, une renaissance
- 31 Le film du mois : *Miller's crossing*
FICTION
- 28 *Le trésor d'Antongona*
L'ASSO DU MOIS
- 33 Le Centre NRJ, un relais de vie pour les enfants des rues
OUT OF TANA
- 36 Shanou : Anjzorobe, le tourisme à visage humain
- 39 Guy Laurent Sylvain, un acteur majeur du tourisme malgache
- 40 Tamatave à l'heure du litchi
- 43 Élis Razanatsara, du charme et des soins à Diego
- 44 Tuléar & the prince of pop
- 46 Mihanta Ramanantsoa, princesse humaniste
- 49 Un rêve réalisé à Mahajanga
- 50 Joëlle Ravello, tout le charme de Sainte-Marie
COUSINS/COUSINES
- 53 Un jour viendra
ÉCO
- 54 Harizo Rabarioelina, directeur commercial d'Homeopharma
- 60 Alain Boucher, un homme de défis
- 62 Planter par passion
LE METIER DU MOIS
- 66 0304TU - tout roule pour Célestine
GASTRONOMIE
- 68 Interview et proposition gourmandes : Yoann Ramarosan, chef du Piment Banane à Toamasina
- 73 Le vin du mois : Domaine de la Présidente
- 75 Cocktail du mois : Long Island Ice Tea
- 78 LA MODE !
- 76 Yannick Saï Saï, la création en héritage
- 90 CAHIERS DE NUIT
TAKELAKA MAMPITOKELAKA
- 108 Guide de survie à Tana : Manger dans la rue
- 110 JEUX
- 113 AGENDA
- 118 ANNUAIRE

GRAND SONDAJE. Dans un mois, ce sera le premier anniversaire de **no comment**. Un an d'existence, ça se fête. Mais c'est aussi l'occasion d'un retour sur ce qui a été fait. Comme nous l'avons dit et écrit maintes fois, nous sommes ouverts aux suggestions, aux conseils et aux critiques : c'est comme ça qu'on avance. Nous aimerions que vous, lecteurs, diffuseurs, partenaires et annonceurs, vous nous disiez ce que vous pensez de **no comment**. Qu'est-ce que vous aimez ? Qu'est-ce que vous n'aimez pas ? Avez-vous des améliorations à suggérer ? Bref, nous avons besoin de votre avis. Nous avons mis en ligne un questionnaire qui vous permettra de dire ce que vous pensez des textes, des photos, de la présentation, de l'organisation du magazine, et bien sûr de nous faire part librement de vos remarques et suggestions. Soyez nombreux à participer : plus nous aurons de réponses, mieux nous pourrions faire évoluer **no comment** pour qu'il réponde à vos attentes et soit véritablement **votre** magazine. Alors n'attendez plus, connectez-vous à www.nocomment.mg ! ■

PROSTA
SPASIBO :)
MIC
NO COMMENT
28.10.2010



You
never w
alone

ÉDITO

mill free
valcon interie
soner à 2000
estio mili à
à traditionnelle

Thank you
10



CLIN D'ŒIL



#1
inauguration de la
brasserie SKOL à
Ambatolampy le
19 novembre : une
nouvelle bière à
découvrir bientôt !

#2
Ouverture du
service VIP du Six :
passez une soirée
avec chauffeur en
voiture de luxe...

#3
La Terrasse à
Ambatoloaka
(Nosy Be) : petits
déjs et moments
détente servis par
David Illy.

#4
Nouvelle façade
de la tee-shirterie
Carambole à
Ampasadinika.

#5
Nouveau Salon de
coiffure dans les
nouvelles galeries
Soarano.

#6
Course hippique
organisée en
partenariat avec
AmCham et Vima
le 14 novembre à
Bevalala.



Kodak

Produits et Services numériques

ADMT PHOTO

CLIN D'ŒIL



#7



#8



#9



10

#10



#11

#7
Ouverture du nouveau restaurant La Plantation à Ankorondrano.

#8
Rénissage d'une nouvelle expo de Titane à l'hôtel Colbert le 18 novembre.

#9
Préparation du village de Noël au Tana Water Front, avec une déco signée Madame Tydouce. Plein d'animations en perspective pour les petits, du 1^{er} au 31 décembre.

#10
Un nouveau labo d'analyses médicales à Mandrosoa Ivato : CTB.

#11
Nouvelle boutique Kif Dago à la galerie Arena Antanimena.

www.anakaoceanlodge.com

Evasion, Charme, Sérénité



Anakao
OCEAN LODGE & SPA



HOTEL - SPA - ACTIVITES

Tél : 020 22 328 60 Email: reservations@anakaoceanlodge.mg - www.anakaoceanlodge.com

Les meilleures idées cadeaux
signés CATERPILLAR

CAT



Les meilleurs articles et goodies à offrir
dans la nouvelle boutique Caterpillar à la
GALERIE MARCHANDE CARLTON:

Les fameuses chaussures Caterpillar,
de magnifiques engins miniaturisés 1 : 50, etc.

NOUVEAUX MODELES
de chaussures disponibles

HENRI FRAISE
FILS & Cie

CAT

Horaire : 10h-18h

COUV' BY



Jérémie
PLOUVIER

Jérémie Plouvier, diplômé des Beaux-arts de Tourcoing, a d'abord été graphiste free-lance en France pendant trois ans avant de tout perdre dans l'incendie de sa maison. « Ça aurait pu être plus dramatique, heureusement personne n'a été blessé. En tout cas, à partir de ce moment-là, j'ai décidé de changer un peu de vie et de voyager. » Il découvre plusieurs pays, vient pour la première fois à Mada rendre visite à un ami qui travaille pour la DCC, et tombe amoureux de la grande île. Il y est revenu de plus en plus souvent et aujourd'hui il a décidé d'y chercher du travail et de s'y installer. Ce mois-ci, Jérémie nous offre un aperçu de son talent avec la réalisation de la couverture de **no comment**®, inspirée de l'arrivée de la saison des pluies. ■

Contact sur www.nocomment.mg

GRÂCE AU PVR, VIVEZ CANALSAT EN TOUTE LIBERTÉ



**DECouvrez
L'OPTION INEDITE
QUI VA REVOLUTIONNER
LA TELEVISION !**

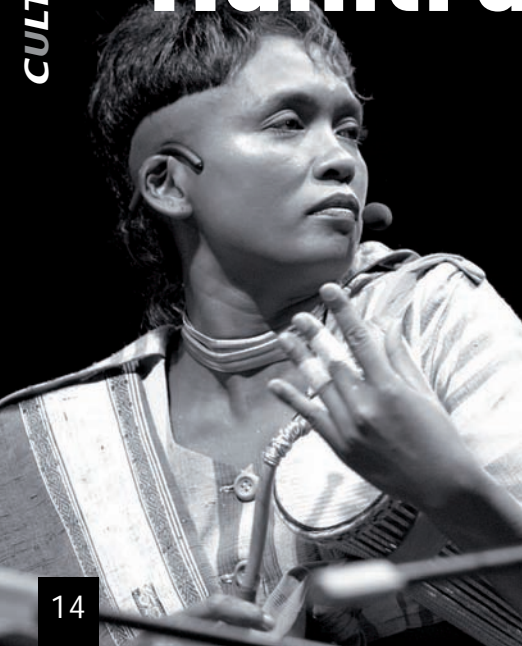
-  MAÎTRISEZ LE DIRECT
-  CONTROLEZ LE RALENTI
-  AVANCEZ OU REVENEZ
EN ARRIERE
-  INSTANTANEMENT
-  ENREGISTREZ ET STOCKEZ
JUSQU'À 120 HEURES
DE PROGRAMMES
EN QUALITE STANDARD

CANALSAT

MADAGASCAR

020 22 394 73

Hanitra



Hanitra Rasoanaivo, Hanitra de son nom de scène, est l'une des artistes malgaches les plus connues au monde. En 2001, le Time Magazine classe son groupe, Tarika, parmi les dix meilleurs mondiaux aux côtés de U2, Radiohead, et Portishead... Rien que ça. Cette année, l'infatigable musicienne aux 14 albums célèbre ses 20 ans de scène internationale. Rencontre avec une personnalité hors normes, chanteuse, musicienne et actrice, passionnée de langues et de cultures étrangères, fascinée par la diversité de son propre pays et engagée dans sa promotion.

« Je suis née ici à Mahazoarivo, à l'époque où il n'y avait que de la forêt. J'ai commencé à être artiste à l'âge de 4 ans, je faisais des choses un peu hors normes. Je chantais, j'imitais les animaux de la forêt, je créais des sons, dès 6 ans j'écrivais. Mon attitude inquiétait un peu mes parents, ils avaient peur que je devienne marginale. Mais leurs efforts pour



20 ans de scène

me recadrer n'ont fait que m'inciter davantage encore à me différencier ! »

Au cours de ses études à Ankatso, Hanitra découvre la langue anglaise et se passionne pour Shakespeare. En 1989, elle décide de partir à Londres, où elle travaille pour le consulat de Madagascar. Au bout de quelques mois à peine, son talent est repéré et elle crée le groupe Tarika. Quand on lui demande quelle est sa vision de l'art, Hanitra répond avec simplicité : *« Je n'ai pas de message à faire passer, je n'ai pas cette prétention. Franchement, quand on m'a découverte il y a 20 ans, je n'avais rien à exprimer, je vivais comme j'étais, dans ce que je faisais, c'est tout. Et ça continue à aujourd'hui. »* Le groupe a tout de même une marque de fabrique : des sons uniques obtenus grâce à des instruments traditionnels revus et corrigés. Le succès de Tarika est au rendez-vous : avec sa sœur Noro et ses musiciens, Hanitra monte sur les scènes du monde entier.

En 2001, au cours de la tournée aux États-Unis qui lui vaudra sa consécration parmi les dix meilleurs groupes au monde par le Time Magazine, Hanitra prend conscience qu'elle a trop longtemps vécu loin de son pays et décide de se baser désormais à Madagascar. La première chose qu'elle fait en rentrant, c'est créer un centre d'art, Antshow. *« C'est un lieu ouvert à ceux qui souhaitent se rencontrer et échanger autour de l'art. Il y a un show room pour les artistes qui peuvent venir y montrer ce qu'ils veulent. N'importe quel art, n'importe quelle musique. C'est gratuit, je ne gagne rien. La grande différence entre Antshow et les autres centres culturels de Madagascar, c'est que c'est bien plus un centre de création que de promotion. »*

Par la même occasion, Hanitra met fin au groupe Tarika pour créer Tarika Bé. Un petit mot pour exprimer un grand changement. *« J'ai voulu symboliser par là un renouveau. Bé, ça veut dire que*

j'ai grandi, en âge, en maturité, en créativité. »

Cette année, Hanitra célèbre ses 20 ans de scène. Cependant, elle veut le faire dans la simplicité. Des tournées, il y en a eu et il y en aura d'autres, mais elle ne sait pas encore trop quand. *« Je n'aime plus prévoir. Rien ne doit être forcé, il faut vivre avec l'inspiration et l'intuition, au hasard des événements et des rencontres. »* Ce qui est sûr en tout cas, c'est qu'elle apparaîtra quelque part à Tana avant la fin de l'année, nous promet-elle, et bientôt vont sortir un CD et un DVD live enregistrés lors d'un grand concert à Lugano, en Suisse. *« Sans doute notre meilleur enregistrement de concert ! »* ■

Contact et morceau en écoute sur www.nocomment.mg



KIOSK A BIJOUX

JUMBO SCORE Digue
JUMBO SMART Tanjombato

VIRGILIA Boutique
(Route circulaire)

L'ÉMUR Isoraka

Réouverture chez Jumbo Score
Ankorondrano
avec plein de nouveautés et
de nouvelles créations
pour ces fêtes de fin d'année !!!

Collection
GEODE

033 15 830 143/44/47

Mamy RAJOELISOLO

Le rôle des artistes est-il de rendre le monde meilleur ? Pour le peintre contemporain malgache Mamy Rajoeliso, la réponse est oui. Consacrant la plus grande part de ses œuvres aux actions de sensibilisation liées à la protection de l'environnement, il garde la conviction que l'on peut changer les mentalités et faire avancer la société malgache si chacun veut bien y mettre du sien.

Mamy Rajoeliso commence par dessiner un portrait du journaliste et du photographe. Un bon moyen pour briser la glace, mais surtout très révélateur de l'attitude quotidienne du peintre qui, au gré de ses rencontres, immortalise ses interlocuteurs en quelques traits sur son calepin.

« Un engagement derrière le visuel, derrière la peinture », c'est ainsi que Mamy Rajoeliso décrit son métier d'artiste peintre. Ingénieur agronome de

ou de l'art de rendre

formation, ce père de famille, grand-père de 57ans, se consacre à la peinture et enseigne aujourd'hui les arts plastiques à l'Université et à l'EMAP. Il nous révèle qu'enfant, il aimait déjà dessiner, que sa tante était une artiste hors pair, et se demande si quelque part cela ne l'a pas influencé. « *Grandir, évoluer au milieu d'une famille d'artistes vous rend plus réceptif à la création.* »

Avant de se consacrer à la peinture, il a sillonné le monde en tant que marin, directeur artistique dans une boîte de communication et dessinateur textile. Mais sa passion pour la peinture l'incite à approfondir ses connaissances et il suit des cours par correspondance pour améliorer sa technique.

Il s'exprime dans le figuratif, avec une prédilection pour les tableaux représentant des personnages de femmes dans des situations quotidiennes diverses. C'est surtout au contact de la nature qu'il trouve son inspiration. Il habite à la campagne, plante du riz plutôt que du gazon...

Dans ses tableaux, il utilise des produits classiques qu'il combine avec des matières recyclables et recyclées. Son style souvent étonne, mais derrière cette espèce d'abondance artistique on retrouve tout de même un fil conducteur : faire réfléchir les gens sur la dégradation de notre planète. « *Dans un pays pauvre comme Madagascar, les gens baissent les bras alors qu'on peut changer les choses même sans argent. Si j'arrive à convaincre une personne, je sauve un arbre, une forêt, Madagascar, la planète. À travers mon art, je veux faire partager ma passion pour la nature, montrer sa beauté, sa richesse.* »


Pendant ses heures de loisirs, il compose également de la musique, joue du jazz ou du blues sur des poèmes d'auteurs malgaches. Il a même créé un album de 10 morceaux, et formé un groupe quand il était jeune avec Serge Rodin, By Rabeson et Hervé Razakaboana. Alors il se pourrait bien que nous vous parlions un de ces jours du musicien Mamy Rajoeliso ! ■

Contact sur www.nocomment.mg



'Za Koa !
Moi Aussi !
Me Too!



 **carambole**

www.carambole.mg



Lego

Lego n'est pas une marque de jouets mais le nom de scène de Romeo Hasivelo Andriamandresy, un phénomène musical originaire du Nord apparu sur le devant de la scène en 1998. Rencontre avec un accordéoniste dont le jeu exceptionnel fascine et enchante.

Né à Analalava en 1973, il est le dernier d'une famille de quatorze enfants dont l'aîné est le célèbre artiste Rossy. Son père est auteur-compositeur, sa mère était choriste : la musique traditionnelle a baigné son enfance, et c'est à huit ans que se révèle son talent, l'accordéon, dont il joue dès qu'il peut, à chaque fête, à chaque cérémonie. Après l'obtention de son bac à Tuléar, il part pour Tana faire des études de géographie à l'université d'Ankatso. Seulement voilà, son amour de la musique est plus fort et il veut en faire son métier.

Entouré de sa famille il monte un groupe de 4 personnes. En 1997, il est reconnu « révélation du festival Donia » et se lance dans une tournée avec l'AFT. En arrivant à Ambanja, il découvre son succès : dix mille spectateurs sont venus le voir jouer. En 1999 paraît son premier album, *Dadilahy* (mes ancêtres). Un opus qui évoque la vie quotidienne, l'amour et les femmes. C'est un succès. Il est dans le top 10 des tubes du moment et vend près de dix mille exemplaires.

Son deuxième album, *Jobihely* (ni noir ni blanc), sort en 2000, et le troisième en 2002. Ce dernier, nous avoue-t-il, a été un peu bâclé, notamment au niveau de la production. Après un silence de quelques années, Lego revient en 2009 avec son single *Mozika sakalava*.

Récemment, Lego a entamé une collaboration avec le groupe réunionnais de maloya *Destin*, qui a porté ses fruits cette année avec la sortie de l'album *Mada-Réunion*, et qui donnera lieu à une série de concerts à la Réunion.

Il prépare en ce moment un nouvel album, *Antilahy Mola*, dont le premier single sortira en janvier. Lego a décidé d'y aborder un thème grave : celui du tourisme sexuel et du détournement de mineurs. Une manière de s'engager au travers de la musique pour sensibiliser le public et lutter contre des pratiques abominables. Lego lance un appel à toutes les ONG, sociétés ou particuliers qui souhaitent participer à leur manière à son projet. ■

Contact sur www.nocomment.mg

Clementy

VÊTEMENTS FEMME-HOMME-ENFANT
CHAUSSURES-LINGERIE

38 rue Colbert
ANTSIRANANA
82 917 19

Rue de l'Eglise
TOLIARY
94 411 91

Antsenakely
ANTSIRABE

34 Bd Joffre TOAMASINA
53 309 90

Centre Commercial Score
Mahajanga
62 243 04

Centre Commercial
Jumbo Score
Ankorondrano
Antananarivo
22 204 26

ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h30



Des photos grand format d'un vieil homme avec une cigarette ou d'une femme portant son enfant sur son dos, des revues de photographie jonchées sur le sol, de vieux appareils photo entreposés sur des étagères : c'est dans ce cadre que Mamy Randrianasolo nous accueille. Immersion dans l'univers du photographe.

Après un bac technique, des études en électronique, Mamy Randrianasolo est tombé dans la photographie par un concours de circonstances. À 20 ans, au cours d'un voyage d'études, il est amené à prendre en photo ses camarades de classe : il se retrouve pour la première fois derrière l'objectif et ne le quittera plus. Au début, il ne connaît rien au métier. Il achète à crédit à un ami un reflex argentique professionnel et commence sa carrière de « *sympathisant photographe* ».

Il se rend vite compte que pour percer dans ce métier, il faut participer aux mouvements du monde de la photographie. Il adhère donc à l'Amicale des photographes de Madagascar en 1992. Rapidement, il devient reporter photographe pour la *Revue de l'Océan Indien*, le *New Magazine* et le quotidien *l'Express*. Il obtient le 1^{er} prix « Plaidoyer pour

pour une plus grande

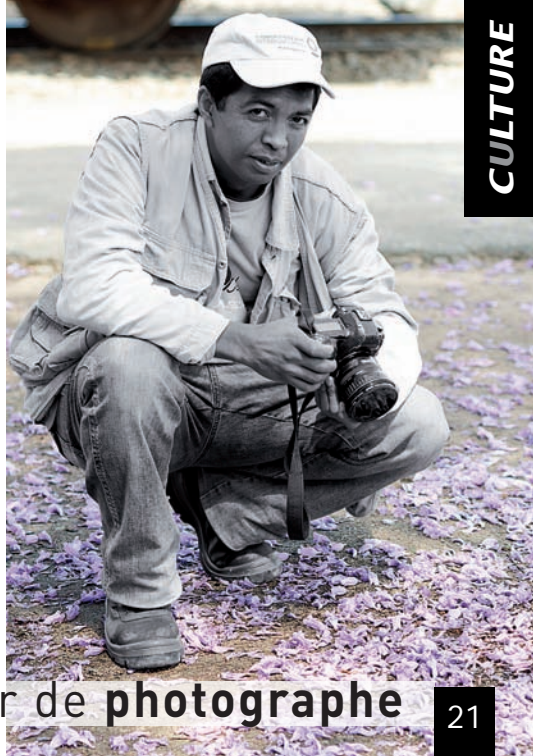


Mamy Randrianasolo

le photojournalisme » et les prix Lucien Rajaona, ALJM et CRM. En 2002, il reçoit le 2^e prix du concours « Meilleur reportage journalistique », organisé par le service de presse de l'ambassade des États-Unis, la fondation Friedrich Ebert et l'Ordre des journalistes de Madagascar.

Il participe à diverses expositions et publications, la plus récente étant l'ouvrage *Paroles photographiques de la Biodiversité, un travail des photographes de la jeune et de la nouvelle génération*. Il se considère comme généraliste et traite tous les sujets d'actualité. Mais il insiste sur un point : ne jamais tomber dans l'étalage de la misère. « *Pourquoi ce besoin de cultiver le misérabilisme alors qu'il se passe tellement de choses à Madagascar à l'heure actuelle ? C'est trop facile de jouer sur la misère et la pauvreté. Même quand je photographie des gens pauvres, je travaille à ce qu'il en sorte toujours quelque chose de digne.* » Il milite pour une meilleure reconnaissance du métier de photographe, et projette d'ouvrir bientôt sa galerie photo, *Sartpik*, un lieu de partage du regard. ■

Contact sur www.nocomment.mg



Miary Lepiera une

Son visage vous est sûrement familier, sa musique peut-être moins. Et pourtant Miary Lepiera fait partie de ces génies toujours en avance sur leur temps. Rencontre avec un grand talent malgache.

Nous le retrouvons entre deux cafés au Rarihasina, un lieu emblématique pour les artistes malgaches. Originaire de Vohipeno par son père, Miary Lepiera est né à Morondava en 1976 sous le nom de Luc Serge Rakotomalala, et a grandi à Tuléar jusqu'à l'âge de 16 ans. Miary, son nom d'artiste, est également le nom d'un village royal de l'ethnie Masikoro, dont est issue sa mère. Situé à 8 km de Tuléar, ce village est réputé pour abriter le fihame, un arbre sacré aux mille légendes dans lequel l'artiste puise son inspiration et qui a donné son nom à son nouveau groupe, créé en 2008.

Ce n'est pas par hasard qu'il est tombé dans la musique : il fait partie d'une grande famille de musiciens, son père était le guitariste du groupe Njava. C'est donc tout naturellement qu'il a appris à jouer de la guitare – il reconnaît d'ailleurs que sa musique est fortement influencée par son héritage culturel familial.

« Tout a basculé en 1993 quand j'ai remplacé mon père dans son groupe. J'ai repris son nom de scène, Lepiera : ça a été le début d'une carrière internationale, faite de rencontres inoubliables et surtout d'expériences inouïes sur scène. Quant à mon père, je n'ai jamais compris la raison de sa reconversion dans la politique. »

À partir de 17 ans, Miary se trouve donc propulsé sur la scène internationale, vit pendant près de 7 ans à Bruxelles et accompagne le groupe Njava dans ses tournées à travers toute l'Europe. Il s'inscrita même au

autre vision de la musique

conservatoire de musique classique, mais ses professeurs l'encourageront à ne pas se disperser, à poursuivre dans sa voie, celle d'intégrer la musique contemporaine dans la musique traditionnelle du Sud.

En 1998, il signe son premier album, Bitsibio, sous le nom de Miary Lepiera. L'album *Soro* sort en 2002 sous le label Tinder Records et confirme son style, un arrangement savant du chant rituel du Sud, le beko, avec des sonorités électro et des influences de tous genres, rock, pop, groove...

En 2004, il décide de rentrer à Madagascar, fort de riches expériences artistiques mais las de la vie européenne. « *Je bouillonnais de retourner au pays, de partager tout ce que j'ai appris, de créer mon propre studio. J'ai toujours rêvé de travailler dans l'arrangement, et ça s'est réalisé aujourd'hui... mais après bien des phases d'incompréhension de la part de mes compatriotes ! Ma musique était perçue comme trop avant-gardiste. Eux, ils voulaient faire du "tropical" »*, nous confie-t-il avec un demi-sourire.

Entre-temps, il produit et accompagne sur scène de grands artistes malgaches, comme Samoela, Samy Rasta Fanahy, Tosalou ou Zo Ryan sous le label *Talenta velona* (talents vivants). Aujourd'hui, il se consacre à ses premières amours : « *faire du beko une musique urbaine* ». Il compte toujours aller plus loin avec son groupe Fihame dans l'exploration de nouveaux territoires musicaux. L'aboutissement de plusieurs années de recherche se concrétisera par un premier concert le 17 décembre prochain au CCAC. ■

Contact sur www.nocomment.mg



GEMS & PEARLS
OF
WORLD



Tel : 020 86 612 31
Boulevard Poincaré
Senganinga
Helville - Nosy Be



← Exclusivité à Madagascar
Ship Chandlers*
 avec les meilleurs prix du marché

Nos Boutiques

- Tananarive
- Tamatave
- Diego-Suarez
- Nosy Be



*officiellement fournisseur de navires

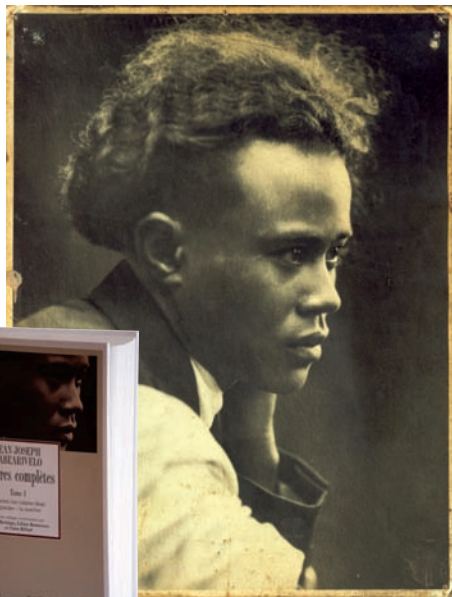
Immeuble ASSIST - Ivandry
 101 - Antananarivo
 gsm : (261).34.07.189.30
 mail : agfexport@assistgroup.mg



Jean-Joseph Rabearivelo

On le dirait volontiers de la lignée des poètes maudits, de ceux chez qui la sensibilité, l'insoumission, l'amour du beau, la fascination de la mort et la recherche d'une certaine qualité d'expérience ont engendré l'incompréhension de leurs contemporains. Fasciné par l'Occident mais viscéralement attaché à sa propre culture, Rabearivelo incarna jusqu'à la meurtrissure les contradictions d'une société que le joug colonial avait profondément déstabilisée. Fumeur d'opium, libertin, joueur toujours ruiné, il fut sans cesse animé par une quête paradoxale de liberté et de reconnaissance qui finit par le briser au-dedans, jusqu'au suicide, en 1937. Lecteur boulimique, brillant écrivain autodidacte, il fut romancier, dramaturge, historien, traducteur de textes modernes et anciens, critique littéraire, journaliste, jusqu'à s'ériger au rang de « prince des poètes malgaches », selon les mots de Senghor. Pourtant, cet homme énigmatique semble jusqu'ici n'avoir jamais vraiment occupé la place qu'il mérite dans le panthéon malgache. De lui, on ne retient que certains poèmes et quelques textes en prose. De vastes pans de son œuvre – plus de la moitié en réalité – sont demeurés inédits jusqu'à ce jour. Sans doute sa vie désordonnée, son mépris des conventions et sa réputation sulfureuse furent-ils des obstacles à l'entière

une renaissance



appropriation de cet auteur par le public malgache.

Mais aujourd'hui, plus de soixante-dix années après sa mort, c'est à une sorte de renaissance que nous assistons : le premier tome de ses *Œuvres complètes* vient de paraître, composé exclusivement de textes inédits : sa correspondance, trois textes d'inspiration autobiographique, et surtout les fameux *Calepins bleus*, son journal. Ce premier volume se concentre donc sur l'homme. Sans briser les secrets d'une vie de toute façon disparue et donc vouée au mystère, il offre au lecteur un voyage intimiste dans l'univers et le psychisme de l'un des plus grands esprits malgaches de ce siècle. Au fil de cette prose infiniment variée, tantôt baroque, tantôt poignante, parfois burlesque et souvent lumineuse, c'est aussi une plongée dans l'atmosphère d'une époque déjà lointaine et révolue qui nous est offerte.

L'histoire de l'édition des *Calepins bleus*, véritable pivot de ce premier volume, mérite d'être racontée. Rabearivelo, qui souhaitait que son journal fût publié après sa mort, l'avait confié par testament à son ami Robert Boudry, alors directeur du contrôle financier de la colonie, pour qu'il le transmitt à son fils aîné Solofo. Celui-ci en prit possession en 1967. Plus tard, il rencontra une ethnologue allemande, Ulla Schild, qu'il chargea du travail d'édition des *Calepins bleus*. Mais elle fut interrompue par la maladie. Une autre chercheuse allemande, Almut Seiler-Dietrich, prit le relais et fit parvenir les *Calepins bleus* en 1998 à Christiane Diop, directrice des Éditions Présence Africaine. Un premier contrat d'édition fut signé en 1999, stipulant à la demande de Solofo que Serge Meitinger, un amoureux de Rabearivelo rencontré dix ans auparavant, en serait le coordinateur. Faute de budget, cette tentative de publication échoua.

« J'ai pris le train en marche lors du décès de mon oncle Solofo en 2007, raconte Brice Rakotomanga, petit-fils du poète. On a posé le dossier sur ma table et on



m'a dit : maintenant, c'est toi qui t'en occupes. Je ne m'attendais pas à ça, mais je m'y suis mis de tout mon cœur. » Aussitôt, Brice se plonge dans la lecture des *Calepins bleus* que son oncle lui avait interdite jusqu'alors, et se met au travail pour en relancer l'édition. Le chantier prendra une ampleur inattendue : Brice ne se contentera pas de faire éditer le journal mais l'ensemble de l'œuvre de Rabearivelo. « *Il y a eu deux dé clics*, explique-t-il. *D'abord, j'ai appris que quelqu'un essayait de vendre des manuscrits volés de mon grand-père. Je l'ai*

retrouvé et je l'ai forcé à me les rendre en le menaçant de recourir à la police. Ensuite, en compulsant les archives, je me suis aperçu que certains manuscrits portaient en morceaux et qu'en plusieurs endroits l'encre devenait illisible. Il était urgent de les préserver de la destruction. »

Quelques mois plus tard, Brice Rakotomanga rencontre Dominique Chélot, médiathécaire au CCAC, qui obtient l'aide du SCAC (coopération française) pour la numérisation des *Calepins bleus*. En 2008, la famille du poète confie ses manuscrits au CCAC dans le cadre d'une convention, pour qu'ils soient répertoriés, numérisés et sécurisés. « *Au début*, raconte Brice Rakotomanga, *ma mère et sa sœur étaient un peu méfiantes. Elles avaient peur de perdre ces précieux manuscrits. Mais lorsqu'elles ont compris qu'elles en garderaient l'entière propriété et que c'était la meilleure manière de les sauvegarder, elles ont signé la convention.* » Le projet d'édition des œuvres complètes par CNRS Éditions peut alors se

1
Laisse dont la lecture, en même temps qu'elle me laisse jamais
de m'enchâter, m'agace toujours !

Plus j'y songe et, avançant en âge, j'avec plus de pos-
sibilité de comprendre les hommes et les choses — et avais aussi
une plus grande notion de la force du temps sur n'importe
qui comme sur n'importe qui... et plus, alors, j'appréhendais
comme une réalité ~~un passage (de moi-même) de~~ Journaux
^{ni d'elles} ^{comme une profonde vérité} Intimes

Je ne songais guère (mon cerveau serait-il
un miroir sus-créé ?) au type de Tracte où il m'y a
des Malheur...

Ainsi une des phrases les plus capitales de sa pensée

^{à appliquer} — ou, tout au moins, peut-être ^{elles} ^{appliquées} —
^{à ce qui émane de lui et de son œuvre} — Ce renouvel-
lement ^{de son genre} après ^{un certain} même de sa grande

Plaisir d'écrire ^{à l'occasion} spontanément par ac Plaisir de pou-
voir quelque peu cette solitude intérieure — ^{de} introduire,
d'y admettre l'intimité (comme ^à Montaigne) per-
turbée de ses parents et amis...

Plaisir d'écrire pour écrire bien, sans qu'il y ait, à mon
grand regret, écriture correspondant en quoi que ce soit
à ce qu'on appelle art.

Ainsi de mon Calypso blanc, dont voici le 6^e tome.

Et je viens de me réchauffer ^{de} les feuillets brûlés de...

concrétiser, grâce à Claire Riffard, chercheuse au CNRS, et Liliane Ramarosa qui obtient l'appui de l'AUF. Une équipe de chercheurs malgaches et étrangers se rassemble sous la coordination de Liliane Ramarosa, Serge Meitinger et Claire Riffard. « Ça a été un travail de fourmi, raconte Laurence Ink, chercheuse associée au projet, Rabearivelo avait laissé deux malles remplies de manuscrits. Il a fallu les trier feuillet par feuillet, les classer, c'était un gigantesque puzzle qu'il fallait reconstituer, avec de multiples versions des mêmes textes ».

Les chercheurs de l'équipe ont accompli un travail d'une qualité exceptionnelle. Plutôt que de reproduire simplement les textes, ils ont privilégié l'approche génétique, une méthode qui consiste à permettre au lecteur d'accéder, à travers des notes de bas de pages, aux états antérieurs des textes. « C'est très rare de posséder des archives assez fournies pour réaliser un tel travail, explique Laurence Ink. Grâce à cette approche, les lecteurs pourront découvrir les multiples corrections que Rabearivelo apportait à ses textes, et ainsi mieux comprendre la manière dont il écrivait. » Et c'est vrai, on prend un plaisir fou à feuilleter ce lourd volume de plus de 1200 pages avec l'impression d'assister, texte après texte, note après note, à la genèse d'une œuvre pourtant écrite il y a des décennies.

« Quand Maman a appris que l'impression du premier tome des œuvres complètes de son père était lancée, se souvient Brice, elle m'a tout de suite demandé : "quand est-ce que je pourrai avoir mon exemplaire ?" » C'est chose faite aujourd'hui, et le 9 décembre il sera présenté officiellement à l'Académie malgache. Quant au second volume, qui réunira théâtre, poésie, articles critiques et romans, dont de nombreux textes inédits, sa parution est prévue pour novembre 2011. Nous l'attendons déjà avec la plus vive impatience. ■

Le trésor d'Antongona



Toky était assis à sa table de travail. Il devait rédiger une dissertation pour le lendemain mais il n'avait pas d'idées. Il essayait de se concentrer, griffonnait quelques mots, recommençait à réfléchir. Mais sans cesse il perdait le fil de ses pensées et se mettait à rêver, le stylo en l'air et les yeux rivés

sur un superbe dessin qui ornait le mur en face de lui. C'était presque une œuvre d'art, réalisée à même le plâtre au crayon à papier, qui représentait une colline surmontée d'un rova. Un éclair jailli d'une sombre nuée foudroyait un gros rocher un peu en contrebas. Qui avait dessiné ce paysage ? Quand ? La chambre d'Ankatso que Toky occupait avait accueilli des dizaines d'étudiants avant lui. À en juger par les tâches de gras qui souillaient le dessin et par l'effacement partiel de certaines zones, il devait être ancien.

Lorsque Toky n'arrivait pas à travailler, ses rêveries dérivait toujours vers ce paysage dont il connaissait les moindres détails. Il avait été réalisé avec une incroyable minutie. On distinguait jusqu'aux planches des maisons de bois juchées en haut de la colline. L'artiste avait pris soin de représenter la moindre fissure dans les rochers, chacune des feuilles des arbustes, les nuances des ombres et de la lumière. Un oiseau de proie planait dans le ciel, les plumes écartées au bout des

ailes. Il avait l'air si réel qu'il semblait que d'un instant à l'autre il allait se mettre à tourner vraiment dans son ciel de plâtre. Au-dessus de l'oiseau, un amas de nuages noirs aux formes brouillées. L'éclair qui en jaillissait, exécuté de façon beaucoup plus grossière, avait une forme peu naturelle et tranchait avec le réalisme de l'ensemble.

D'ailleurs, il y avait une erreur. L'éclair n'aurait pas dû tomber sur le rocher mais sur les cabanes du rova, le point le plus haut. C'était la première fois que Toky relevait cette incohérence. Intrigué, il se leva et s'approcha du dessin pour le considérer de plus près. Il fit une découverte. Dans l'épaisseur de l'éclair, une phrase était inscrite en lettres minuscules :

« Là où frappe la foudre, le secret de grandes richesses. »

Toky se gratta la tête. Voilà qui était plus intéressant qu'un sujet de dissertation. Il revint à sa table, recopia la phrase sur une feuille blanche et retourna observer

le dessin. Mais il ne découvrit rien d'autre. La nuit tombait. Il n'avait pas du tout avancé dans sa dissertation. Il se remit au travail sans conviction. Et de nouveau le cours de ses pensées fila vers le dessin et la découverte qu'il venait de faire.

« *Là où frappe la foudre* », c'était évidemment le rocher au pied de la colline. Quant au « *secret de grandes richesses* », ce pouvait être la carte d'un trésor, ou peut-être une révélation extraordinaire. Un étudiant pouvait-il avoir découvert un tel secret ? Et si c'était vrai, pourquoi le révéler à d'autres à travers ce dessin ? Des

dizaines de personnes l'avaient vu, avaient peut-être elles aussi remarqué la phrase dans l'éclair : que restait-il aujourd'hui du secret ? Impossible de répondre à ces questions. Peut-être n'y avait-il plus rien à découvrir, mais la curiosité de Toky était piquée et il savait qu'il irait jusqu'au bout du mystère.

De quel rova pouvait-il s'agir ? Toky s'en voulut de n'avoir jamais fait l'effort de visiter d'autres collines sacrées que celles d'Analamanga et d'Ambohimanga. Il oublia complètement sa dissertation et passa la moitié de la nuit à méditer la question.

Lorsque enfin il s'endormit, il rêva d'or et de pierres précieuses.

Le lendemain, il n'alla pas à son cours de lettres, auquel il eût de toute façon eu honte de se rendre sans sa dissertation. Il préféra faire des recherches à la bibliothèque universitaire. Il passa la matinée à consulter des livres sur les douze collines sacrées. Il identifia rapidement celle que représentait le dessin. C'était Antongona, sans aucun doute possible, la plus escarpée de toutes. Mais il lui fallait poursuivre ses recherches pour savoir s'il était fait mention quelque part d'un trésor à Antongona. Il passa l'après-midi à compiler tous les documents qu'il put trouver. De nombreux textes évoquaient bien sûr les trésors de Manjakamiadana, en partie détruits lors de l'incendie de 1995, mais aussi ceux d'Ambohimanga, découverts et pillés il y avait plus d'un siècle. Il lut aussi des récits sur Ambohimanambola, dont le nom même faisait référence à l'existence d'un trésor. Mais il s'agissait de l'idole Kelimalaza brûlée par la reine Ranalavalona II après sa conversion au christianisme.

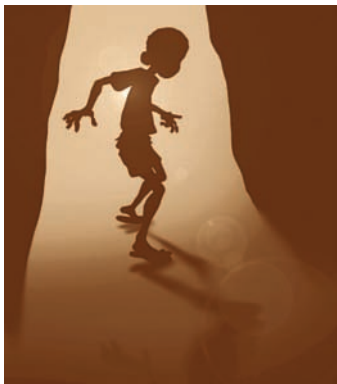
En dehors de ces trésors connus de tous, rien. Pourtant, c'était certain, tous les rois, toutes les reines avaient accumulé des trésors au fil de leurs règnes et se les étaient parfois transmis.



Le gros de ces richesses avait sûrement été emporté ailleurs ou était épuisé. Mais peut-être certains trésors étaient-ils demeurés cachés après la mort de l'un ou l'autre souverain.

S'il en existait un à Antongona, songeait Toky, il était tout à fait impossible qu'il fût caché en haut du rocher : le site avait probablement fait l'objet de fouilles nombreuses et les trois cases qui s'y trouvaient n'étaient que des reconstitutions que le ministère de la culture avait fait construire dans les années 1980. Mais si, comme semblait l'indiquer le dessin sur le mur de sa chambre, le trésor était dissimulé non pas dans l'enceinte du rova mais sous un gros rocher distant de quelques centaines de mètres, il se pouvait que le trésor fût demeuré intact.

Le jour d'après, Toky monta tôt dans un taxi-brousse et s'arrêta un peu avant Imerintsiatosika. De là partait la piste qui menait à Antongona. Au bout d'une heure et demie de marche, il arriva à proximité de l'impressionnante et abrupte colline de granit. Le rocher que frappait la foudre sur le dessin n'était pas encore visible. Toky s'engagea sur le sentier qui montait vers le site sacré. Trois quarts d'heure après, il atteint un replat. En face de lui,



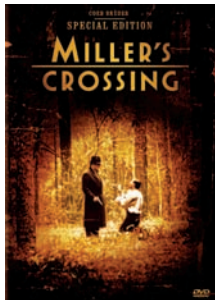
il voyait nettement le rova. Il se retourna et aperçut le rocher du dessin, sur sa droite, un peu en arrière, que le relief avait jusque-là dissimulé.

C'était un énorme bloc de granit posé en équilibre sur un socle de granit plus immense encore. Toky avait presque atteint son but. Il fit les quelques centaines de pas qui le séparaient du rocher en courant et arriva tout haletant. Là, il s'aperçut qu'il n'y avait pas un mais deux blocs de granit

appuyés l'un contre l'autre, formant une petite caverne. Il entra. Le sol était de granit. Comment eût-on pu y dissimuler quoi que ce fût ? Toky prit conscience que le trésor pouvait être caché n'importe où. Découragé, il s'assit par terre, le dos contre la paroi.

Tandis qu'il songeait aux heures qu'il venait de perdre, sa main caressait le sol à côté de lui. Ses doigts sentirent un sillon rectiligne dans la roche, qu'ils suivirent machinalement. Le sillon formait ensuite un angle droit. Toky se releva d'un bond. Un sillon, un angle droit : c'était une trappe ! Il balaya la poussière avec la paume de sa main. Une trappe était en effet ménagée dans le sol de granit, dissimulée jusque-là par la poussière. Le couvercle était percé de deux trous dans lesquels il introduisit ses doigts. Il le souleva sans efforts et une petite excavation apparut, dans laquelle reposait une boîte en bois.

Toky la saisit en tremblant. Elle était très légère. Il l'ouvrit. Elle ne contenait qu'un bout de papier froissé et rongé par l'humidité. Un plan ? Une formule secrète qu'il faudrait encore décrypter ? Il déplia la feuille jaunie par les ans. Il n'y figurait que quelques mots : « *Rentre chez toi et étudie.* » ■



Miller's crossing

1990 – États-Unis – 110 min – VM
– Polar

De Joel Coen avec Gabriel Byrne, Marcia Gay Harden, John Turturro, Jon Polito, J. E. Freeman, Albert Finney, Mike Starr, Steve Buscemi.

Au temps de la prohibition, dans une ville américaine, Tom, le bras droit du caïd irlandais

Leo, entretient une liaison orageuse avec Verna, elle-même maîtresse de Leo. Jusqu'au jour où la guerre des gangs frappe et remet en question bien des destinées...

Superbement mis en scène, *Miller's crossing* restitue, sous un angle parodique, les affrontements entre gangsters à l'époque de la prohibition.

Joel Coen a reçu le prix du meilleur réalisateur au festival de San Sebastian pour ce troisième film coécrit avec son frère, Ethan. ■

Diffusion mercredi 15 décembre 2010 à 20 h 40 sur Canalsat.



CAFE DE LA GARE
ANTANANARIVO

&

PRINCESSE BORA
SAINTE MARIE



LES ANNÉES FOLLES

RÉVEILLON 2010

31 DÉCEMBRE 2010 DÈS 19H00

MENU DU REVEILLON - ANIMATIONS



INFOS. & RESERVATIONS
CAFE DE LA GARE : +261 20 22 611 12
INFO@CAFETANA.COM

Le Centre NRJ

Situé au cœur du quartier « défavorisé » d'Andavamamba, un bâtiment de couleur verte semble se démarquer de la pauvreté environnante. Il s'agit du Centre NRJ, le Nouveau Relais des Jeunes, qui accueille gratuitement des enfants et des adolescents des rues afin de les insérer au mieux dans la société. Il est géré depuis 2002 par le père Eloi, un jeune prêtre malgache de la congrégation des spiritains. Fidèle à l'allure de son prédécesseur aux cheveux longs, il est animé du même esprit de solidarité et de partage.

Comment le centre NRJ a-t-il vu le jour ?

Dans les années 1980, une crise a sévi dans le pays et a entraîné un fort exode rural. Des familles entières ont atterri dans la rue. Leurs enfants se sont retrouvés livrés à la mendicité, au vol, aux dures réalités de la vie. En 1987, le père Vincent Bouchard, en mission à Madagascar en tant que professeur, s'est lié d'amitié avec ces jeunes. Ensemble, ils ont décidé de construire un abri, un lieu où les enfants puissent faire une halte.

Quels sont les objectifs du centre ?

Ils sont simples : ne pas laisser les enfants des rues livrés à eux-mêmes, les aider à trouver leur place dans la société, leur donner des repères, des responsabilités, pour qu'ils puissent se construire un avenir et être autonomes.

un relais de vie pour
les enfants des rues



*Vivez la passion et
l'élégance Magneva*



MAGNEVA

032 07 088 62

patvogue@moov.mg



Comment fonctionne le centre ?

Le centre accueille des jeunes orphelins décidés à changer de vie. Nous leur offrons le gîte et le couvert. Des cours d'alphabétisation, des formations techniques à un métier et des formations culturelles sont proposés en internat aux adolescents de 13 à 14 ans. Après une année ils choisissent leur voie. Mais leur durée de résidence au sein du centre peut être plus longue si nous l'estimons nécessaire.

Quitter la rue n'est pas chose aisée pour un jeune issu de la rue. Il doit se conformer à des règles, à la propreté, à des horaires, au respect d'autrui alors qu'il est habitué à la violence et à l'anarchie. Les premiers mois sont souvent rudes et certains abandonnent, mais le principe du centre réside dans la liberté individuelle. Nos capacités d'accueil étant limitées à 36, nous ne prenons que ceux qui sont réellement motivés.

Le centre offre aussi aux enfants plus jeunes une remise à niveau en vue de leur réinsertion scolaire. En journée, du lundi au vendredi, 140 enfants de 8 à 13 ans exclus du circuit scolaire suivent des cours d'alphabétisation. Ils bénéficient de la cantine et suivent diverses activités parascolaires dispensées par des formateurs

confirmés et des bénévoles issus de tous les pays.

Comment le centre est-il financé ?

Les frais de fonctionnement sont pris en charge par des ONG internationales, la nourriture par le Programme alimentaire mondial, et nous faisons appel aux dons privés. Après vingt

ans d'existence, le centre est aujourd'hui confronté à de nouveaux problèmes, par exemple les frais de transport de nos jeunes en stage dans les grandes entreprises de la capitale comme Mad'Délices pour la pâtisserie ou Sicam pour la mécanique.

Comment voyez-vous l'avenir de ces enfants ?

En ce qui concerne les enfants accueillis par le centre, je suis très optimiste. Mais il faut savoir que la situation des enfants des rues a beaucoup évolué. Le nombre d'enfants vivant dans la rue a baissé, mais nous trouvons aujourd'hui des enfants qui mendient toute la journée et rentrent chez eux le soir. Le défi de cette décade sera de trouver des solutions adaptées à ces nouveaux enfants de la rue et à la situation précaire de leurs parents. ■

DINER

gastronomique

NOUVEL AN

animation musicale



UNE BOUTEILLE DE
CHAMPAGNE
OFFERTE
POUR 4 PERSONNES

MENU ENFANT
- DE 10 ANS OFFERT
DANS LA SALLE VIP
TVSAT AVEC GARDERIE

MENU A DECOUVRIR
www.akoahotel.com
DÈS LE 10 DECEMBRE

sur réservation uniquement

AKOA

IVANDRY - 20 22 437 11 - 034 22 437 11
akoahotel.com

OUT OF TANA

SAHA FOREST CAMP ANJOZOROBE

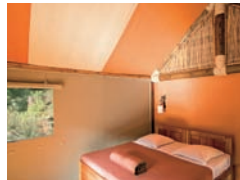


le **tourisme** à visage humain

À quelque chose malheur est bon. Si Shenaz Manjoo, plus connue sous le nom de Shanou, n'avait pas été au chômage en 2008, elle ne serait pas devenue directrice du Saha Forest Camp, une structure hôtelière implantée au cœur du parc naturel d'Anjozorobe créée par l'ONG Fanamby et le groupe Kudeta qui en assure la gestion depuis 2009.

« Tout a commencé par une discussion avec le propriétaire du Kudeta, Johann, qui recherchait quelqu'un pour gérer le lodge. J'étais au chômage depuis un an, mais ma première réaction a été de refuser. C'est vrai que c'était un projet innovant, que le site était magnifique, mais c'était trop loin... Et puis j'ai réfléchi et je me suis dit qu'en m'organisant c'était jouable, alors j'ai accepté. »

C'était d'autant plus jouable que Shanou avait déjà une expérience dans l'hôtellerie. Si ses études ne la destinaient pas à ce secteur, son parcours l'y a progressivement



menée. Après des études d'entrepreneuriat et de droit à l'INSCAE, elle est partie à la Réunion pour suivre un cursus de Lettres anglaises et américaines. Rentrée au pays, elle travaille d'abord en tant que gestionnaire chez Eureka, puis comme responsable d'hébergement de l'hôtel Palace, et enfin en tant que gérante de l'hôtel Le Moroni aux Comores. Et aujourd'hui donc, cette femme de poigne, mère de famille de 38 ans, dirige le Saha Forest Camp, partageant son temps entre Anjozorobe et Tana.

« Quand j'ai pris la direction du lodge, c'était un grand défi. Le pays était en crise et le secteur du tourisme était touché de plein fouet. Mais ça valait vraiment le coup : je vis et travaille dans un cadre exceptionnel et les principes de l'écotourisme font maintenant partie de ma vie quotidienne. »

Toujours à l'écoute des autres, perfectionniste, elle donne de sa personne pour améliorer le professionnalisme de son staff. Une implication saluée de tous : le projet est un véritable exemple de bonne gouvernance, de qualité de prestations, et surtout de soutien à l'économie locale.

« Le métier de directeur d'hôtel n'est pas de tout repos, il exige une implication totale et beaucoup de rigueur. En outre, ce projet est très particulier : le site appartient à la communauté d'Antsahabe, notre personnel est issu du village, ce sont des agriculteurs auxquels on a dispensé des formations professionnelles aux métiers de l'hôtellerie. Il faut savoir gérer leur planning en fonction du taux d'occupation de l'hôtel et du calendrier agricole. »

Le Saha Forest Camp se situe à 90 km de la capitale. Il offre un restaurant à la cuisine métissée et 10 bungalows au confort 3 étoiles construits en totale harmonie avec la nature. Un bon plan week-end, mais surtout un bon moyen de faire du tourisme solidaire. ■



Shenaz Manjoo



Décoration

Philaé Déco

Création-Conception

Du Lundi au Samedi de 9h à 17h30

Sur mesure ou en stock, venez choisir votre nouvelle ambiance. Selon vos goûts, vos envies, habillez votre maison avec des produits de créateurs, uniques à Madagascar.

Guy Laurent Sylvain

Guy Laurent Sylvain est une figure incontournable du secteur tourisme à Madagascar. Celui qui a présidé la Maison du Tourisme de 2001 à 2005 et fondé le premier groupement des opérateurs touristiques d'Antsiranana est également le chef du réputé restaurant Le Venilla à Diego Suarez. Le premier Venilla avait cependant vu le jour à Antalaha. Rapidement, la capitale mondiale de la vanille représente un horizon quelque peu limité pour un jeune et ambitieux chef de 28 ans qui rêve d'ouvrir le premier restaurant gastronomique dans sa ville natale. « *Le 31 décembre 1989, nous avons inauguré Le Venilla à Diego Suarez en un emplacement qui m'était cher puisque ce fut celui de mon école primaire* ».

L'apprentissage de ce chef fut également atypique. « *J'étais disc jockey au Neptune à Tamatave mais déjà très attiré par la cuisine. Je montais régulièrement à bord des bateaux afin d'apprendre les secrets de la cuisine italienne ou chinoise avec les cuisiniers de ces navires* ».

L'on ne s'étonnera pas alors que le restaurant Le Venilla se caractérise par des mariages innovants qui associent divers produits du terroir : roulade de langouste au foie gras, duo de mille feuilles d'espadon et fruits exotiques, riz aux pistaches et gingembre...

Guy Laurent Sylvain gère également depuis 2001 l'hôtel La Rascasse, ses 22 chambres et son snack-glacier-pizzeria. « *L'activité catering pour les vols régionaux Air Madagascar, nous a permis de ne pas trop ressentir la crise 2009* ». Ainsi, s'exprime ce disciple d'Escoffier, ancien administrateur de l'aviation civile, membre du Lions Club ou bien encore... président du football club de Diego Suarez et de son centre de formation. ■

Contact sur www.nocomment.mg



un acteur majeur du tourisme malgache

L'ange Bar

HAPPY HOUR
COUPE DE CHAMPAGNE
COCKTAIL DE BIENVENUE

RES ☎ 034 45 923 69

St Sylvestre
LA SOIRÉE



Chaque année, à la fin du mois d'octobre, une espèce d'agitation se fait sentir à Tamatave. Les litchis arrivent ! Impossible de savoir exactement quand commencera la campagne, la date est décidée au dernier moment, mais déjà les directeurs de stations fruitières embauchent, rencontrent les collecteurs... le grand réseau du litchi prend forme.

Lorsque le coup d'envoi est donné, c'est une véritable fièvre qui s'empare de la région. Le mot « litchi » est sur toutes les lèvres, et pas seulement sur celles de ceux qui travaillent directement dans la filière. Pour les hôtels, les restaurants, les marchés, les stations service, l'arrivée du litchi est un événement majeur.

Dès que la campagne commence, on voit partout dans les campagnes les paysans qui récoltent les litchis, les femmes qui les trient, et les collecteurs qui sillonnent la brousse et font l'aller-retour permanent entre les producteurs et les stations fruitières. Les litchis sont ensuite réceptionnés par les



Tamatave à l'heure du litchi

exportateurs, soufrés, triés, pesés, emballés et mis sur palettes avant d'être envoyés au port pour un long voyage.

Parmi ces exportateurs, Narsion Rafidimanana, un jeune entrepreneur malgache dynamique et motivé, grand sportif dont l'équipe de basket est tout de même championne de l'océan Indien. Président du conseil d'administration au Centre technique horticole de Tamatave, il s'est lancé dans l'exportation de litchis en 2004.

Narsion Rafidimanana nous raconte que Madagascar exporte des litchis soufrés depuis 1988, mais que les choses ont pas mal changé en 20 ans. En 2001 surtout a été créé le Groupement des exportateurs de litchi (GEL) qui regroupe la quasi-totalité des exportateurs et opère dans 9 zones de productions (à Tamatave, Manakara et Fort-Dauphin). « Cette association travaille pour la pérennité de la filière litchis et sert à l'organiser », explique Narsion Rafidimanana, qui exerce la présidence du groupement depuis cette année. « En gérant les quantités exportées, nous voulons maîtriser la qualité du produit pour préserver ce



marché ». Cette année, ce seront 17 000 tonnes de litchis qui seront exportées vers l'Europe, et environ 700 tonnes vers d'autres destinations comme Dubaï ou Mayotte.

« Pour l'Europe, l'avantage qu'ont les litchis de Madagascar, outre leur qualité gustative, c'est qu'ils arrivent à maturité juste avant les fêtes de fin d'année, pendant les débuts d'hiver.

Un moment où les gens sont prêts à consommer ce genre de produits. » Les litchis sont l'une des trois plus grosses exportations agricoles de Madagascar. Pour le pays, et surtout pour la région Atsinana, l'importance économique d'une campagne de litchis est considérable : « De nombreux emplois sont créés à cette période ; chaque exportateur embauche en moyenne 300 saisonniers, et la totalité fait travailler près de 3 000 collecteurs et transporteurs. Comme la campagne ne dure que 5 à 10 jours, c'est une vraie petite période d'euphorie qui s'installe chaque année à Tamatave. » ■

Contact sur www.nocomment.mg

Aviation d’Affaire • Survol • Tourisme • Transport de Frêt • Prise de vue • Evacuation sanitaire



Aviation d’Affaire et Tourisme

Confidentialité

Rapidité d’action

Sécurité

Souplesse



Elisa Razanatsara

Née un 14 juillet à Diego Suarez, il était écrit qu'Élisa vivrait une partie de sa vie en France. C'est à Tours, à l'Institut Aiguemarine, qu'Élisa a suivi, durant les années 2007-2008, une formation aux métiers des soins corporels et de l'esthétique.

« *J'ai exercé dans un salon puis à domicile. Mon rêve était d'ouvrir mon propre salon afin de multiplier les contacts et fidéliser une clientèle* ». Le rêve est devenu réalité en août 2005 avec l'ouverture de Diego Esthétique, idéalement situé rue Colbert juste en face du Grand Hôtel, l'établissement hôtelier de référence à Diego Suarez. « *Je suis contente car ça marche bien. Notre clientèle est composée autant d'hommes pour les massages ou les soins pédicures par exemple, que de femmes* »

avec qui nous pratiquons surtout les soins du visage ou la manucure ». Parmi les spécialités de Diego Esthétique, on retiendra l'enveloppement pétillant au chocolat de Madagascar, le gommage berbère aux céréales ou bien encore les soins du visage à l'huile d'argan.

Nouvel adhérent au dynamique Office régional du tourisme de Diego Suarez, Diego Esthétique entend jouer pleinement son rôle d'ambassadeur de la destination. Notamment en accueillant chaleureusement la clientèle qui trouvera dans ce petit salon une conviviale ambiance ponctuée par les quatre beaux sourires d'Élisa et de ses trois employées. ■

Contact sur www.nocomment.mg

OUT OF TANA



du charme et
des soins à **Diego**



Galerie Marchande Carlton
Tél.: 24 315 22

Siège : 23, Rue Ramelina Antaninarenina
Tél.: 22 338 16

Galerie Zoom Ankorondrano
Tél.: 22 364 88

L A V A L E U R S U R E

Michael Filson Mario Goldiman, âgé de 15 ans, est un jeune artiste polyvalent, à la fois chanteur, guitariste et danseur qui habite Toliara et que tout le monde compare à... Michael Jackson. Une star dont il est fan depuis son enfance.

Né dans une famille moins aisée, Mario est celui qui a le teint le plus clair parmi ses frères. Dans son quartier, tout le monde le surnomme « The prince of pop » ou « Michael Jackson gasy ». Pourtant, comparé à la vedette, il n'a pas tout à fait les mêmes atouts pour percer. Pas facile pour un artiste de réussir sans les moyens financiers ! Mais quand on a la musique dans le sang...

Dès l'âge de 8 ans, il commençait à jouer sur une *kabosy* alors qu'il ne connaissait pas les notes. En 2005, il se met à danser la « pop » et fait des démonstrations en public. En 2007 il chante dans les rues accompagné de sa cabosse pour gagner un peu d'argent, se confectionne de superbes tenues... Sa coiffure, son style de danse... tout le monde le dit, il ressemble vraiment à Michael Jackson.

Avec des amis, il crée un groupe d'artistes, « Trois enfants de Madagascar », avec l'espoir de sortir des albums et de devenir populaire. Après l'école, ils passent leur temps à jouer et chanter sans pour autant négliger les études : pour lui, elles tiennent une place très importante.

En ce moment, il tourne un clip sur une de ses chansons intitulée *Cyclone Éric*, avec TROP (The Real Options Production). Cette chanson raconte les dégâts du cyclone de 2008 dans la région du Sud de Madagascar. Une initiative fondée sur la sensibilisation à la dégradation de l'environnement.

Son rêve ? Devenir une star, faire le tour du monde, gagner de l'argent pour aider sa mère et construire une vie meilleure. Mais pour cela, il lui faut des sponsors. Pas facile de trouver des financements, en particulier quand on vit dans le grand Sud. ■



Tuléar

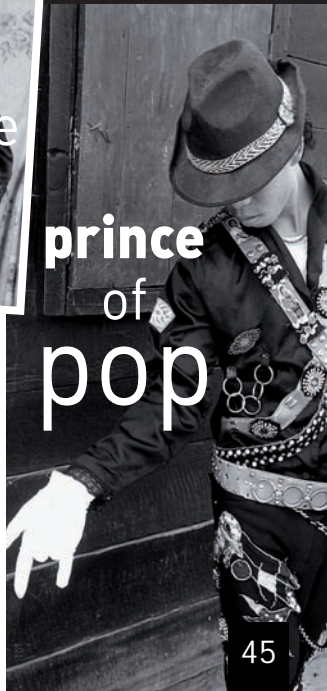


&

the

OUT OF TANA

prince
of
pop



Contact sur www.nocomment.mg



Mihanta Ramanantsoa

Mihanta Ramanantsoa est princesse Mahafaly et pharmacienne. Elle a fait ses études en France et a vécu à l'étranger. Mais à un moment donné, nous a-t-elle confié, elle a décidé de rentrer servir son pays. Aujourd'hui, elle exerce son métier de pharmacien à Tuléar et est profondément engagée dans la vie associative. Rencontre avec une femme de convictions.

Comment est venu votre engagement dans le monde associatif ?

Je viens du plus pauvre des trois royaumes Mahafaly. En tant que princesse, j'ai été élevée pour servir mon peuple, modestement bien sûr. Mon père m'a montré la voie : il s'en est sorti par les études et j'avais l'obligation de l'excellence. Ce n'était pas par snobisme, mais parce qu'il faut véhiculer des valeurs fortes de travail et d'exemple. Quand j'ai décidé de rentrer à Madagascar, c'était pour tenir mon engagement, en tant que princesse Mahafaly et en tant que Malgache. Je tiens à apporter ma contribution : qu'allons-nous devenir si ceux qui ont des connaissances s'en vont définitivement à l'étranger ? Dès mon retour, je me suis donc engagée dans le monde associatif. Je suis présidente de l'Alliance française, d'une association de développement sur le Sud, je suis la première femme présidente du Rotary et, il y a quatre ans, j'ai créé l'association Aloalo qui s'occupe de scolariser les enfants les plus démunis.

Qui sont ces enfants ?

La plupart d'entre eux sont des enfants de tireurs de pousse-pousse. Avec quelques amis, nous avons fait le pari de l'éducation : pour que ce pays s'en sorte, il faut accompagner



CAP-MADA VOYAGES

Agence de Voyages • Tour Operator • Accueil

(261) 20 22 610 48

(261) 32 07 00 764

capmada@iris.mg

AZURA

Hôtel & Spa
Fort-Dauphin

(261 20) 92 211 17

www.hotel-azura.com

azura.hotel@moov.mg

**Tenons à remercier tous nos clients,
nos partenaires, pour le soutien et
leur confiance durant l'année 2010.**

A 2011

les nouvelles générations dès le début. Un pari difficile, parce que leur milieu est particulièrement défavorisé, et leur éducation souffre de grandes carences.

Que leur offrez-vous exactement ?

Nous les scolarisons à l'école privée Père Barré où l'enseignement est en français. Nous nous occupons de régler la scolarité et de la suivre, nous servons d'interface avec le corps professoral. Au départ, les enfants sont derniers de la classe. Ils sortent d'EPP avec un niveau catastrophique, ils ne parlent pas français, ils ne sont pas toujours suivis par leurs parents... C'est pour ça que nous avons choisi une école où la discipline est très ferme. L'adaptation est souvent difficile, elle dure un à deux ans. Mais à présent, nos élèves sont tous dans les 5 premiers de leur classe. Nous suivons pour l'instant 12 enfants. C'est peu, mais c'est parce que nous avons pris l'engagement de les suivre jusqu'à la fin, jusqu'à l'université. Nous préférons faire beaucoup pour peu que peu pour beaucoup.

Des échecs ?

C'est rare mais c'est inévitable. L'enfant aussi doit s'engager. Si les autres y arrivent, il n'y a pas de raison que lui, non. S'il ne travaille pas assez, il doit partir. Le contrat est simple : vous faites des efforts, et en retour on vous accompagne et on vous aide. Rien n'est gratuit.

Comment vous aider ?

Les droits de scolarité et l'accompagnement des enfants coûtent cher, environ 100 € par an. Nous sommes en train de mettre en place un système de parrainage qui nous permettrait de garantir la pérennité de notre action, et surtout de préparer la suite. Dans trois ans, certains de nos élèves iront à l'université à Tana. Il faudra les aider, les héberger, ça coûtera plus cher encore. Nous sommes donc ouverts aux dons et encourageons vivement les parrainages. ■

Contact sur www.nocomment.mg



PRINCESSE HUMANISTE



Fabriquant de meubles en résine

JAVA



Lot 05 A Ambohibao Antehiroka
105 Antananarivo - Madagascar
Tél: +261 34 63 701 04
E-mail: jvasarlu@gmail.com

Venez découvrir notre showroom
du Lundi au Samedi de 9H à 17H



Un rêve réalisé

à Mahajanga

Franck Levy est né à Paris il y a un peu plus de quarante ans et y a commencé sa carrière dans la mécanique et la carrosserie automobiles. Au bout de dix ans, il éprouve le désir de changer de vie et

part pour le littoral méditerranéen, dans les Alpes Maritimes, où il travaille dans le même secteur. Bientôt, une opportunité se présente : celle de racheter une affaire, d'avoir son propre garage. Le problème, c'est qu'il a peu d'argent en poche. Il rend malgré tout visite au propriétaire et, contre toute attente, alors qu'ils ne se connaissent ni d'Ève, ni d'Adam, celui-ci accepte de l'aider à trouver des garanties auprès des banques et à effectuer ses premiers achats de fournitures. Grâce à la générosité de cet ancien propriétaire, qu'il n'oubliera jamais, Franck pourra lancer son affaire et l'entreprise se développera jusqu'à compter une trentaine de salariés.

Mais de nouvelles perspectives vont encore s'ouvrir. Suite à deux séjours à Madagascar avec un ami, il se découvre un nouveau rêve : celui de reprendre ou de créer une structure hôtelière sur la grande île. L'occasion se présentera en 2008 : le Fishing Residence, à Mahajanga, est à vendre ; il rachète l'hôtel-restaurant en décembre 2009.

Au cours de ses voyages, il a découvert des structures dont le confort et la qualité d'accueil l'avaient impressionné. Il veut hisser le Fishing à la hauteur de ces hôtels, et s'y emploie corps et âme avec un seul but : offrir le meilleur à ses visiteurs. Il réalise des travaux pour améliorer le confort des chambres et les rendre plus cosy, il forme le personnel et travaille, avec le concours d'un chef issu d'un grand restaurant de Tana, à faire du Fishing une table de référence à Mahajanga, offrant une cuisine pleine de goûts et de saveurs à des prix raisonnables.

L'hôtel compte dix chambres, sept bungalows et une suite, avec une piscine dans un cadre verdoyant vraiment agréable. Aujourd'hui, ce sont 28 personnes qui participent à l'aventure. Un rêve se réalise pour un entrepreneur qui n'a qu'un seul souci en tête : rendre aux autres ce qu'un jour on lui a donné. ■

Contact sur www.nocomment.mg



Joëlle Ravello



Cette souriante métisse chinoise née à Fénérive Est dirige, avec son mari Jean-Jacques, l'hôtel Lakana à Sainte-Marie comme une maîtresse de maison. Elle est soucieuse, en priorité, de l'accueil et de la décoration toujours largement fleurie dans cet hôtel pourtant noyé dans une végétation où les crotons rivalisent de couleurs avec les hibiscus ou les orchidées.

Après des études à Toamasina puis au Collège de France à Tana, Joëlle a occupé successivement les postes de secrétaire de direction puis de réceptionniste à l'hôtel Neptune à Toamasina.

L'année 1982 est celle du mariage avec Jean-Jacques qui termine son service militaire, et de la création de l'hôtel Lakana. *« Parallèlement à la construction de l'hôtel qui s'est étalée sur plusieurs années, nous avons débuté des activités nautiques, dont les safaris baleines que nous avons été les premiers à proposer à la clientèle touristique. En 1984, en allant à La Crique en bateau, nous avons percuté l'un de ces cétacés qui a émergé juste devant le bateau, faisant office de tremplin. Le bateau a mis des années à être réparé, ce qui nous a orientés*

tout le charme de

plus rapidement vers l'hôtellerie-restauration ». Dans l'attente de l'ouverture effective de l'hôtel en 1985, Joëlle et son mari multiplient les activités : de la photographie (particulier les photos d'identité) à l'ouverture d'une crêperie.

Le Lakana ouvre enfin, conçu comme un hôtel, mais l'ambiance familiale qui y règne évoque davantage celle d'une maison et d'une table d'hôtes. Jean-Jacques, qui connaît parfaitement l'histoire de Sainte-Marie, n'hésite pas à faire partager à ses hôtes l'amour qu'il éprouve pour Nosy Boraha.

L'hôtel Lakana se caractérise par ses jardins en bord de plage et ses 6 bungalows sur pilotis



Sainte-Marie

qui complètent les 10 qui s'égrènent dans la luxuriante végétation, tous de construction traditionnelle.

« Les cyclones ont régulièrement emporté les bungalows sur pilotis si prisés par la clientèle. Ivan en 2008 fut le dernier à tout détruire sur son passage... mais les bungalows ont tous été reconstruits depuis. En dehors des aléas politiques, les approvisionnements mais surtout le recrutement du personnel sont problématiques. L'absence d'une école de formation aux métiers du tourisme et de l'hôtellerie oblige à recruter régulièrement à Antananarivo. Loin de chez eux, rares sont les jeunes qui restent bien longtemps ».

Joëlle, néanmoins, ne changerait pas de métier pour tout l'or du monde. *« Rendre heureux des visiteurs qui découvrent mon pays est la plus passionnante des tâches qui soient. Les entendre, émerveillés, nous conter les détails des excursions que nous leur avons organisées, me ravit ».*

Si l'on rajoute que la table est excellente, le service efficace et souriant, on comprend que l'hôtel Lakana soit depuis plus de vingt ans particulièrement privilégié par ceux, y compris les résidents, qui veulent séjourner agréablement sur l'île aux orchidées. ■

Contact sur www.nocomment.mg



A woman is shown in profile from the chest up, looking towards the right. She is wearing a silver necklace with a red stone, a matching bracelet with red, green, and white stones, and a silver earring with a red stone. Her hands are clasped near her neck. The background is a clear blue sky.

D e s i g n
By Dream Stones Trading

Collection
I LOVE MY STONE
à partir de 85 euros

Ouverture de notre Show Room
du Lundi au Vendredi de 9H à 17H30
Immeuble ASSIST - 5eme étage - Ivandry
Tél : 034.07.185.83
Mail : dst@assistgroup.mg

Vente sur rendez-vous le Samedi
Tél : 034.07.189.57

Joaillerie
Unique and customized models

Un jour viendra...

Tana, quartier des 67 hectares. Rosita, 12 ans, chantonne des musiques indiennes, perdue dans ses pensées. Elle s'interroge sur La Réunion, et se demande si Paris est à côté de Saint-Pierre... Elle pense à sa mère qui est là-bas et qui la fera venir bientôt... Demain, dans un mois, dans un an, elle ne sait pas. Elle est prête pour le grand jour.

À quelques centaines de kilomètres, à Saint Pierre : Clarita, sa mère, ancienne athlète de haut niveau, est arrivée à La Réunion il y a huit ans. Elle a grandi dans la campagne d'Antsiranana, et a su garder un côté nature et authentique quand elle exprime ce qu'elle ressent et ce qu'elle vit. Toujours directe, sans détour... Rigoler, s'amuser, chanter font oublier les soucis du quotidien, sa difficulté à comprendre le système administratif français, à trouver un travail stable en dehors des dispositifs d'insertion ou de « remise à niveau », et des stages non rémunérés dans la restauration... Clarita, en dehors des galères du quotidien, devient pourtant la reine de la soirée quand elle danse la jambe en l'air, une bouteille sur la tête, en chantant les chansons malgaches de son enfance... sous l'œil complice de ses amis malgaches et le regard amusé de ses amis réunionnais.

Chacune sur une île, Rosita et Clarita continuent de rêver et de chanter. Elles attendent le moment tant attendu des retrouvailles... Quand la situation financière et le parcours sinueux des papiers en règle permettront le rapprochement. ■





Harizo Rabarioelina

DIRECTEUR COMMERCIAL D'HOMEOPHARMA

Après un cursus en commerce international à l'ISCAM, Harizo Rabarioelina a poursuivi ses études en France, à l'École des hautes études internationales, avant d'entrer au service d'une société internationale de transports et de logistique. Trop attaché à son pays pour en rester longtemps éloigné, il décide en 1998, six ans après son arrivée en France, de rentrer à Madagascar. Un peu par hasard, un peu par opportunité, c'est dans les huiles essentielles qu'il construira sa nouvelle vie professionnelle, un domaine pour lequel il développera bientôt une vraie passion. Il monte sa propre distillerie qui produit des huiles essentielles de ravintsara et d'eucalyptus globulus. Son principal client est Homeopharma, une entreprise encore jeune à l'époque mais déjà en passe de devenir une référence nationale en matière de naturothérapie à Madagascar. Quelques années plus tard, en 2003, Jean-Claude Ratsimivony, le PDG d'Homeopharma, lui propose de rejoindre la prestigieuse entreprise en tant que directeur commercial et marketing, poste qu'il occupe depuis lors.

Homeopharma est une entreprise à part dans le paysage économique malgache. Pouvez-vous nous raconter son histoire ?

Madagascar possède l'une des flores les plus riches et les plus diversifiées de la planète. On estime à 12 000 le nombre de ses espèces de plantes aromatiques et médicinales, dont certaines sont uniques au monde. Depuis près de 2000 ans, les tradipraticiens malgaches ont appris à connaître les propriétés de ces plantes et à utiliser leurs principes actifs à des fins médicales. Ce savoir, Jean-Claude Ratsimivony en a hérité de ses grands-pères. L'un était médecin, l'autre tradipraticien : ils lui ont légué des connaissances très précises sur la médecine traditionnelle malgache et les vertus des plantes médicinales. Lui-même psychologue et naturopathe de formation, il a créé Homeopharma en 1992 avec son épouse, pharmacienne spécialisée sur les plantes médicinales. Leur idée était à la fois simple et ambitieuse : combiner les richesses naturelles et traditionnelles de Madagascar en matière de naturothérapie avec la science et la technologie modernes. Leur philosophie est de faire en sorte que la population malgache puisse bénéficier de solutions naturelles



pour une santé durable, avec des produits abordables. Il faut savoir que nos produits ont les mêmes propriétés et les mêmes principes actifs que des médicaments fabriqués par les grands laboratoires et coûtent relativement moins cher. Homeopharma propose une médecine alternative à tous points de vue. C'est une médecine avant tout préventive, une médecine douce n'utilisant que des produits naturels. On appelle ça la phytothérapie quand les produits sont à base de plantes, et l'aromathérapie quand ils sont à base d'huiles essentielles.

Quels produits, quels services offrez-vous ?

Nous avons un slogan : « Votre partenaire de tous les instants ». Où que vous soyez, quoi que vous fassiez, Homeopharma dispose de solutions pour améliorer votre quotidien, au bureau, dans la voiture, dans la cuisine, en vacances, dans l'avion, il y aura toujours un produit qui améliorera votre quotidien. C'est pourquoi la recherche est la base de notre activité. En 15 ans d'existence, nous avons créé 400 références de produits répartis dans une dizaine de gammes (médicaments homéopathiques, huiles essentielles, baumes, infusions, compléments alimentaires,

HOTEL
Carlton

La table de Noël

Dîner - Menu

Au **Café Charly restaurant**

24 Décembre 2010

À partir de 19h00

Déjeuner - Buffet

Au **Salon Ravinala**

25 Décembre 2010

À partir de 12h00

Animation Chorale



La nuit des épices

Au **Toit de Tanà**

31 Décembre 2010

À partir de 20h30

Animation Orchestre

Tour du monde en une nuit

Au **Salon Ravinala**

31 Décembre 2010

À partir de 20h30

Animation DJ

cosmétique naturelle, etc.)

Mais nous n'offrons pas seulement des produits. Les clients peuvent aussi venir dans nos instituts de soins naturels pour se faire masser ou pour suivre des cures. Dans chaque institut, il y a un médecin qui donne des conseils aux patients. S'il le faut, nous pouvons pousser la consultation vers des analyses médicales, avant, pendant et après le traitement. Nous avons un laboratoire d'analyse médicale agréé par le ministère de la santé, ainsi que le seul laboratoire d'homéopathie de l'océan Indien.

Nous proposons également des activités touristiques avec nos deux écolodges à Ambila sur la côte ouest et Amborovy-Mahajanga. Ce sont des centres qui allient hébergement et tout ce que les instituts d'Homeopharma peuvent offrir.

Pour compléter notre accompagnement de tous les instants, nous venons de créer un journal intitulé *Madagascar Santé Hebdo*. On y parle de santé, de bien-être et de confort, en bilingue. Il est vendu 400 Ar dans tous les points Homeopharma, dans d'autres boutiques et à travers les crieurs.

Quelle est l'implantation d'Homeopharma à Madagascar ?

Aujourd'hui, après 15 ans d'existence,



Homeopharma est une structure intégrée, qui maîtrise de A à Z sa chaîne de production, de la matière première au produit fini en passant par la vente et le conseil en instituts. Nous employons environ 400 personnes dans tous les domaines : techniciens, biologistes, médecins, chimistes, ingénieurs agronomes, financiers, etc., et nous sommes présents un peu partout à Madagascar.

Nous avons une quarantaine d'instituts dans tout le pays, dont quinze à Tana, auxquels s'ajoutent les autres points de vente : une centaine de pharmacies, les grandes surfaces, les dépositaires de médicaments et les centres de santé de base en brousse – ces derniers sont environ 200, nous les fournissons en médicaments de base.

Notre but est d'accroître notre présence dans le pays. Par exemple, nous sommes distribués à Morondava, mais nous n'y avons pas encore d'institut de soins naturels. Notre plan pour les années à venir est d'ouvrir au moins 4 nouveaux instituts par an.

Homeopharma est-il seulement présent sur le marché malgache ?

Non, nous travaillons aussi à l'export. Au départ, Homeopharma exportait des pro-

Soif de fraîcheur ?

Sirop **STAR**



Fraîcheur toute en couleur

duits bruts, en particulier des huiles essentielles. Mais nous nous sommes rapidement tournés vers l'exportation de produits finis : il vaut mieux créer de la valeur ajoutée à l'intérieur du pays. Nous exportons sur l'océan Indien, en Afrique et en France. Sur le plan international, nous souhaitons contribuer à faire de Madagascar une référence mondiale dans la fabrication de produits naturels à base de plantes et d'huiles essentielles.

Êtes-vous un utilisateur des produits Homeopharma ?

Bien sûr ! La plupart des produits sont des produits du quotidien : déodorants, gels douche, shampoings. Il y a aussi les produits préventifs. À 40 ans, c'est l'âge où il faut faire attention à sa santé, donc je les utilise de plus en plus.

Quand vous ne travaillez pas, que faites-vous ?

Je suis avec ma femme et mes deux enfants, ou avec des amis. J'attache beaucoup d'importance au côté relationnel, que ce soit à travers des associations humanitaires ou sportives, des groupements professionnels. C'est très important d'être ouvert aux autres, à tous les niveaux de la société, que ce soit professionnel, amical ou humanitaire.

Et puis, à environ 40 ans, il faut s'occuper de son corps. Alors je fais du sport, notamment du football en salle, chaque semaine, et un peu de footing. ■





Alain Boucher

Dans un contexte économique plutôt morose, le marché de la distribution en duty-free ne connaît pas la crise : les produits de luxe rencontrent même une forte demande. Un phénomène qui n'a pas échappé à Alain Boucher, 49 ans, fondateur du groupe AGF Export, qui n'a pas peur des défis et secoue le secteur de la détaxe.

D'origine canadienne, cet ingénieur en génie civil a vécu 14 ans en France et passé 23 ans en expatriation dans 26 pays, dont l'Algérie, Dubaï, la Nouvelle-Calédonie, le Congo... avant de poser ses valises dans la grande île en 2007 comme superintendant du projet Sherrit d'Ambatovy. Mais son sens éveillé des affaires le conduit à prospecter en même temps les opportunités d'investissement à Madagascar, et il repère une carence flagrante en magasins duty-free à Tamatave. Il dépose bientôt une demande d'autorisation, et le premier magasin ouvre ses portes dans la ville portuaire en mai 2009.

Pour lui et son partenaire, le groupe Assist,

c'est le début d'une success story : se démarquant de leurs principaux concurrents par un marketing agressif, ils offrent à leur clientèle un large choix de produits et proposent des prix très attractifs. La dynamique de croissance est lancée : trois nouveaux magasins sont ouverts à Tana, Diégo et Nosy-Be, deux autres devraient voir le jour en 2011 et l'implantation dans les aéroports est en gestation.

Derrière ce succès, on découvre surtout la personnalité de ce manager, un homme à l'écoute, audacieux, ouvert et très humain. « *S'il y a une chose que m'ont apporté mes voyages à travers le monde, c'est un esprit d'ouverture, et surtout le respect des personnes et de leur culture.* » D'autres projets ? Bien sûr : l'ouverture d'une animation discothèque VIP à Tamatave. Aujourd'hui, c'est toute sa famille qui est embarquée dans l'aventure malgache – « *qui prend mari, prend pays !* » –, et il reste convaincu que ce pays possède d'énormes potentiels. ■

Contact sur www.nocomment.mg

un homme de **défis**



MAKi
COMPANY

La nouvelle
collection
est arrivée





Planter par passion

Richard Fays est un Belge passionné de bois. Un virus qu'il a attrapé par son père qui possédait plusieurs scieries. Mais son truc, c'était plutôt le négoce, qui lui permettait de voir du pays. Il a travaillé sur tous les continents jusqu'au jour où il a trouvé une annonce pour Mada. En 1997 il entre chez Somadef, une société de négoce du bois, et tombe amoureux du pays, d'une femme, se marie. Mais Somadef ferme au bout de deux ans et il est obligé de repartir en Europe. Seulement son rêve, c'est de retourner à Mada et d'y planter une forêt.



Quel moyen avez-vous trouvé pour revenir à Mada ?

Professionnellement, j'ai changé mon fusil d'épaule : j'ai laissé tomber le négoce pour devenir expert en bois, mener des audits, des expertises, des formations, en mettant en avant la légalité, la traçabilité des bois, le respect d'une éthique. Je pense que sans cela il n'y a pas d'avenir dans le bois : on n'est pas obligé de rouler les gens à tous les coins de rue pour faire du commerce. Ce métier d'expert m'a permis une certaine mobilité et nous sommes rentrés à Madagascar, ma femme et moi, en 2008.

Et vous avez pu réaliser votre rêve, planter une forêt à Madagascar ?

Disons qu'on a commencé. On avait des terres près de Moramanga. Des collines où il n'y avait rien et dont le sol était très pauvre. On a décidé



de forêt, les dominants, puis en dessous des strates très basses comme les ananas. Ça rentabilise beaucoup mieux les terres : au lieu de 1000 plants à l'hectare, on monte à 40 000, voire 50 000. Par ailleurs, introduire des fruits permet de générer de la trésorerie en attendant que les arbres de forêts deviennent exploitables, c'est-à-dire dans des décennies.

de les mettre en valeur et on a planté de la forêt, pour nous, pour nos enfants. Il a fallu défricher, labourer, herser, traiter, améliorer la terre, amener l'eau, faire des routes : nous voulons créer quelque chose de durable. Nous travaillons sur toutes les essences locales. Palissandre, katrafay, rotra, etc., des bois vraiment durs, de très bonne résistance. Et on a introduit du teck pour voir comment ça se développe. Le principe, c'est la polyculture, on mélange les essences.

Quels sont les avantages de la polyculture ?

Il y en a plusieurs. Quand on mélange les essences, si un jour il faut couper une espèce, on laisse le reste, la parcelle n'est pas à blanc et ne se dégrade pas. Mais le principe ne s'arrête pas là. On plante en mixte, sur plusieurs étages : d'abord on met les arbres



Combien d'hectares avez-vous planté ?

Nous espérons planter une cinquantaine d'hectares d'ici deux ou trois ans, mais nous en sommes encore loin, c'est le tout début du projet. Pour l'instant, nous préparons les sols pour que l'eau et la vie y reviennent. Sur les quelques hectares que nous avons plantés, la production d'ananas devrait démarrer l'an prochain.

Mais attention, nous travaillons de façon moderne : nous maîtrisons l'induction florale, une technique qui permet de déclencher la fructification exactement quand on veut pour répondre aux demandes des clients : nous visons l'international et le haut de gamme.

Comment envisagez-vous l'avenir ?

Ça va être dur au début. Planter une forêt, c'est un projet énorme, qui coûte cher et qui ne rapporte qu'à long terme. Mais notre objectif est de continuer ici jusqu'à la fin. Madagascar, c'est mon pays. Ma femme est malgache, mes enfants le sont aussi, j'aimerais bien le devenir... Et j'espère pouvoir transmettre une forêt bien gérée. L'idéal serait peut-être de créer une fondation. Comme ça, je serais sûr que la forêt ne pourra pas être vendue et qu'elle durera dans le temps. ■

Contact sur www.nocomment.mg





Technologies & Services Bat 36 Zone GALAXY Andraharo | Tél + 261 23 25812

XGS*

La solution idéale pour votre entreprise.



* Xerox Global Services

Fax + 261 23 322 12 | Mail apma@apma.mg

xerox





0304 TU

Tout roule pour Célestine

profession libérale et se met au volant de sa 2CV.

Un pari ? En quelque sorte, oui. Sans doute a-t-elle eu envie de démontrer que dans un univers d'hommes une femme pouvait très bien s'en sortir, et sans renier sa féminité ! Coquette, elle l'est. « *Il est nécessaire d'améliorer le paraître quand on est dans un métier de service* », nous explique-t-elle. Talons, jupe, maquillage... Toute la panoplie est là.

D'autres femmes se sont essayées à ce métier à

Comment le fait d'exercer un métier ordinaire peut-il vous rendre extraordinaire ? Par exemple, si vous êtes une femme et que vous exercez un métier d'hommes. C'est le cas de Célestine Randriambololona, cinquante-deux ans, la seule et unique *taxi woman* de Tana, que ses clients connaissent mieux sous le pseudo de Rasoa.

Qu'est-ce qui l'a conduite – sans mauvais jeu de mot ! – à devenir chauffeur de taxi ? « *Ma famille baigne dans les transports depuis toujours*, répond-elle. *Nous sommes trois sœurs et sept frères, ces derniers sont tous camionneurs. Pourquoi je ne serais pas chauffeur de taxi ?* »

Au départ pourtant, elle se voyait pasteur, optant plutôt pour la conduite des âmes que celle d'un véhicule. Après son bac, elle prend la direction de l'enseignement et devient professeur de littérature malgache en classe de troisième. Mais avec les enfants qui naissent et qui grandissent, Célestine trouve qu'il ne lui reste pas assez de temps pour sa famille. Elle décide alors de bifurquer vers une



Tana, mais elle est la seule qui reste aujourd'hui, les autres n'ont pas tenu le coup. « *Les gains du jour dépendent de la chance, confie-t-elle, ce n'est pas forcément évident de gagner sa vie, d'autant que l'entretien d'un véhicule coûte cher.* » Mais elle ne cache pas qu'elle tient à l'avantage de la liberté : elle peut s'organiser comme elle veut, choisir les heures où elle s'occupe de sa famille et celles où elle parcourt la ville à la recherche de clients.

« *Les clients ne sont pas toujours faciles, reconnaît-elle, mais il y a de tout. Je me rappelle no-*



tamment un étranger qui est monté dans mon taxi pour aller acheter des pizzas. Quand il est ressorti de la pizzeria, il y en avait une pour moi ! » Des petits riens qui touchent, et qui donnent du courage pour continuer.

Célestine est basée à Andravoangy dès 9 heures, et au marché Pochard en fin de matinée. Si vous souhaitez faire un petit tour, elle sera ravie de vous emmener ! ■

Contact sur www.nocomment.mg



Plateau d'assistance unique à Madagascar
Ambulances, avions, hélicoptère, médecins urgentistes
24h/24 où que vous soyez
Toutes nationalités

L'Evacuation Sanitaire
Parce que sauver une vie n'attend pas!

Adhésion : 032 07 846 69
commercial@assistanceplus.mg

Yoann Ramaroson

chef du **Piment Banane** à Toamasina

À vingt-huit ans, Yoann Ramaroson est l'un des plus jeunes chefs cuisiniers parmi les grandes tables de Madagascar. Ce métis né à Avignon est issu d'une famille de restaurateurs, ce qui lui a permis d'intégrer très tôt les bases de la cuisine. Il passe sa jeunesse à voyager avec ses parents, de resto en resto : la Réunion, Nosy be, Sainte Marie... Son père, Jacques Folio, a même été chef cuisinier sur le célèbre navire le Jeanne d'Arc. Ensuite, c'est la Norvège. Yoann passera 7 ans à se perfectionner à Oslo, notamment sous la direction de Terje Ness, Bocuse d'Or 1999. Apprenti puis second, trois restos plus tard il endosse le rôle de chef cuisinier. C'est donc un homme expérimenté qui est rentré à Mada, et sa rencontre avec Manu Lopes et Jean-Marc Bouchet lui permettra d'intégrer un projet qui deviendra LA table de Tamatave : le Piment Banane. Quand on s'extasie sur ses plats, Yoann s'empresse de préciser qu'ils ne seraient rien sans la présence de son second, Tahina Rakotondrasoa.

Comment définiriez-vous votre style ?

Style brasserie, néo-gastro. On propose aussi du snack amélioré (hamburgers, tartiflettes, salades) car les gens à midi veulent manger vite... et bien !

Qu'est ce qu'on retrouve toujours dans votre cuisine ?

Je cuisine beaucoup le foie gras. J'en fais toute une déclinaison, de l'entrée au dessert avec par exemple les crèmes brûlées au foie gras. Les gens aiment bien et ils viennent souvent me demander des plats qui ne sont pas à la carte.

Donc votre produit préféré...

C'est le foie gras !

Qu'est ce que vous n'aimez pas cuisiner ?

Je n'aime pas les plats traditionnels car tout le monde peut les faire. Si on vient au resto ce n'est pas pour manger ce qu'on peut faire à la maison.

Quel est votre plat préféré ?

Le magret de canard farci aux escargots, une recette que j'ai inventée et qu'on retrouve même au B.

Et votre boisson préférée ?

Le bon Whisky.

À quel rythme changez-vous votre carte ?

Vu le monde qui vient et revient, la carte doit varier tous les deux ou trois mois pour éviter que les gens se lassent. Pour l'instant, avec la réouverture du Piment Banane, on laisse les clients s'habituer à la carte, et ensuite on insérera les suggestions du jour.

Votre recette du moment ?

Un truc qui va cartonner : verrine de tiramisù à l'amaretto et noix de coco râpée.

Comment inventez-vous un plat ?

Je ne peux pas dire que j'invente constamment, je réadapte les plats suivant les produits qu'il y a ici.

À quel chef aimeriez-vous être identifié ?

À Terje Ness, Bocuse d'Or 1999, pour qui j'ai eu la chance de travailler.

Votre prochain dîner au restaurant ?

Je ne sais pas, mais en tout cas je ne suis pas difficile, et un grand gourmand !

Votre actu ?

Mon fils a un an. En ce qui concerne le Piment Banane, il va se mettre aux couleurs du litchi. Nous allons organiser une semaine dédiée au litchi en décembre, les gens pourront le découvrir dans tous ses états, et dans toute sa splendeur. ■

LA RECETTE DU MOIS : **CONFIT DE CANARD AU VIN BLANC**

Ingrédients

150 g de carottes, 150 g d'oignons, 1 gingembre, 1 branche de thym, poivres, une dizaine de gousses d'ail, sel, 8 cuisses de canard, 1 litre de vin blanc.

Préparation

Laisser mariner les légumes et les cuisses de canard dans du vin blanc sec pendant 48h. Égoutter les légumes. Saisir les cuisses de canard, les dégraisser directement. Une fois dorées, les remettre dans la graisse de canard, ajouter le vin blanc, rajouter les légumes 5 minutes avant de servir, poivrer.

Bonne dégustation ! ■

**PAR
YOANN RAMAROSON,
CHEF DU
PIMENT BANANE
À TOAMASINA**

*Médailon de poisson en
croûte persillé et son tian de
légumes à la provençale*



*Escalope de foie gras
poêlé sur pain d'épice et
ananas caramélisé*



RAMAROSON, CHEF DU PIMENT BANANE À TOAMASINA

Lamelle de magret de canard et sa poêlée de légumes à l'indonésienne



Verrine de tiramisu à l'amaretto et noix de coco râpée



vingt sur vins SOREDIM



25 ans au service des professionnels et des particuliers

Produits alimentaires :
café, épices et condiments ...
Vins et spiritueux
Matériels et ustensiles de cuisine
Produits d'entretien ménagers

Zone Zital ANKORONDRANO
ANTANANARIVO
Tél. (261 20) 22 239 27
soredim.secretariat@blueline.mg


Société de présentation et de distribution des Marchandises



ISABELLE RAKOTOZAFY

Enologue depuis plus de vingt ans, Isabelle Rakotozafy est diplômée de l'École nationale supérieure agronomique de Montpellier.

« Ce Côtes-du-rhône AOC, 60 % Grenache, 20 % Syrah et 10 % Carignan, est un vin aussi complexe et raffiné que facile à boire. Il présente une robe rouge rubis, intense et franche, un nez distingué à dominante de fruits rouges, et une bouche élégante, fondue avec des notes de cassis et de kirsch. Il est parfait pour être consommé immédiatement, et révélera plus de caractère encore au bout d'un an ou deux. » ■



Domaine de la Présidente

ÉRIC LOUCHEZ

CHEF DU QUATRE'S

« Avec un nez remarquable par ses notes prononcées de fruits rouges, voire de cerise, ce vin à la robe rubis profonde séduira en accompagnement de grillades de viandes rouges, de volailles rôties ou pour un apéro dinatoire avec fromages et charcuteries. Des vignes encore peut-être un peu jeunes, mais c'est un vin à suivre, qui devrait faire un tabac. » ■



“Les Jardins de Tsimbazaza”

réservez dès maintenant votre appartement de standing du P2 au P4



Situés dans un environnement vert, calme et agréable, “Les Jardins de Tsimbazaza”, une résidence de haut standing au cœur de la ville est un investissement idéal à Tanà pour résidence principale, pied à terre ou investissement locatif à forte rentabilité.

Immobilier Conseil Neuf

11, rue Radama 1^{re}, Tsaralalana, Antananarivo 101, Madagascar

Tél : +261 (0) 20 22 622 22 - +261 (0) 20 22 320 75

eMail : immo.conseil@moov.mg - Site web : www.immobilier-madagascar.com

LE COCKTAIL DU MOIS

*Un cocktail inventé dans les années 1970 par le Long Island bartender Robert C. Rosebud Butt, d'après les recommandations de l'écrivain Ernest Hemingway.
Par le Kudéta Urban Club.*

Ingrédients

- 1,5 cl de vodka,
- 1,5 cl de gin,
- 1,5 cl de rhum blanc,
- 1,5 cl de triple sec (cointreau, grand marnier),
- 1,5 cl de téquila,
- 1 cl de jus de citron,
- 3 à 5 cl de Coca-Cola
- 1 rondelle de citron

Préparation

Réaliser la recette Long Island Ice Tea au shaker. Frapper tous les ingrédients sauf le cola au shaker avec quelques glaçons, et verser (en retenant les glaçons) dans le verre contenant des glaçons. Complétez avec le cola. Servir dans un verre de type tumbler (verre long). Décorer avec une tranche de citron.

Bonne dégustation ! ■

Long Island Ice Tea



FOSA

Tél : 032 07 848 02

033 28 848 02

034 07 848 02

rokaimmo@gmail.com

15, Rue RATSIMILAO

Antaninarenina

Antananarivo 101

> Agence immobilière
www.roka-immobilier.com



Avec une grand-mère couturière et une mère créatrice, Yannick Stoquart a baigné dans la mode depuis son enfance. Elle a passé le plus clair de son enfance dans les ateliers de couture de sa mère et a toujours eu le désir de travailler dans ce milieu. On la connaît mieux sous le nom de Yannick Saï Saï, fille de la créatrice Tydouce et conceptrice de la marque Saï Saï. Cette jeune femme de 29 ans a grandi et évolué à Madagascar et s'est installée en France il y a 3 ans. Nous avons profité de son retour au pays pour le lancement de sa nouvelle collection « Lilibet's » pour rencontrer cette surdouée de l'aiguille.

En wolof, Saï Saï est un petit voyou débrouillard, en malgache cela veut tout simplement dire « oser ». On

Yannick Saï Saï

peut dire que Yannick a osé : à 18 ans, quand elle annonce à sa famille qu'elle veut devenir styliste, elle se heurte à l'incompréhension. « *En ce temps-là, le métier de styliste n'était pas aussi connu, cela se réduisait à être couturière. Dans la société malgache, on a beaucoup de préjugés, ce sont les filles qui n'ont pas réussi leurs études qui deviennent couturières. Il a fallu persévérer et bousculer les idées reçues.* »

Dès lors, elle apprend sur le tas, se documente beaucoup et se perfectionne. Elle prend sous son aile quelques couturières, et ensemble elles lancent Saï Saï. Une marque qui connaît un grand succès pour la pureté de ses lignes, la précision de ses coupes, son style ethnique avec une prédominance des matières naturelles comme



la création en héritage

le lin et le coton.

Arrivée en France, Yannick laisse la création de côté et évolue en tant que conseillère de ventes dans la maison Versace, décoratrice, patronneuse... et se voit proposer un poste de modéliste à Milan. Contre toute attente, elle refuse et rentre auprès des siens : elle a toujours puisé ses inspirations dans le cocon familial. En hommage aux femmes de

sa vie, d'origine Betsileo, et au nom de sa grand-mère Lili, elle vient de créer « Lilibet's », une collection haute en couleurs pour femmes et enfants, un mélange de matières contrastées, pratique mais fidèle à l'esprit de Saï Saï. Une collection à découvrir à la terrasse de Tydouce Antananatibe Ivato. ■

Contact sur www.nocomment.mg



LA MODE !

Bijoux

Collier + bracelet + bague : Ar 105 000

Robe + sac : Ar 110 000

Ce mois-ci, nous vous
présentons les modèles de
Bellissima Mode

tél. : 034 17 404 41
033 11 464 42

et **Bellissima Bijou**

Merci :)



Remerciements : **Café de la Gare**
tél. : 020 22 611 12

Collier + bracelet : Ar 105 000

Robe + chaussures : Ar 175 000





Robe : Ar 70 000



Robe chauve-souris : Ar 90 000
Collier : Ar 70 000

Tableau réalisé par
l'artiste **Titane**
tél. : 032 07 121 44



Robe : Ar 70 000
Chaussures marron : Ar 100 000

LA BOUSSOLE ART CAFÉ

*Restaurant - Service Traiteur
Ouvert 7/7 Midi et Soir*



LA BOUSSOLE
Bar Lounge - Restaurant - Traiteur

© 032 07 605 03 / 22 358 10
Email : laboussole@moov.mg



Robe longue violette : Ar 60 000

Robe rapée : Ar 120 000

Robe noire : Ar 70 000
Chaussures serpent : Ar 130 000





DODO TRAVEL & TOURS



Vous Souhaite

un

Noël de Rêve



Laissez vous voyager



Travel with us



rūna wase/ front, Ambodivona, B.p 12125 Ankorondrano, Antananarivo 101, Madagascar
www.dodotravel.com

Tel : (261) 20 22 690 36 Fax : (261) 20 22 257 05

© +261 32 04 792 45
020 22 316 86

72 Avenue Grand Didier Isoraka
Tananarive, Madagascar

lebresto@gmail.com



Le B

RESTAURANT

Remerciements : Restau - Cave à vins **Le B'**
tél. : 020 22 316 86



La recette nutrition et réparation
pour des cheveux doux et satinés.

NOUVEAU

GARNIER
ULTRA DOUX
MANGUE ET FLEUR DE TIARÉ



GARNIER CRÉE L'ULTRA DOUX POUR
SUBLIMER LES CHEVEUX SECS ET ABIMÉS.
À LA MANGUE pour les nourrir et les réparer
À LA FLEUR DE TIARÉ pour leur apporter une
brillance satinée.

Découvrez tous les produits sur
www.garnier.com/ultradoux

Prends soin de toi.
GARNIER



L'ÉLÉGANCE AU RDV DES SOIRS DE FÊTE



CLEA
Tendance de Paris



TANANARIVE (AMBONDROHA & ISORAKA) - ANTSIRABE
MAJUNGA - DIEGO - TAMATAVE

1854
HEDIARD
P A R I S

R E S T A U R A N T

L'EPICERIE FINE

LE RESTAURANT
LA TABLE D'HEDIARD

LE TRAITEUR
SUR MESURE



14, Rue Jean Jaurès Ambatomena, Antananarivo MADAGASCAR

BOUTIQUE



1854

HEDIARD

P A R I S

LES PLATEAUX
LIGHT

LE SALON DE THE
HIGH TEA

LES CORBEILLES





90

CAHIERS DE NUIT



SKOL





CASINO

Machines à sous



**HOTEL
CARLTON**



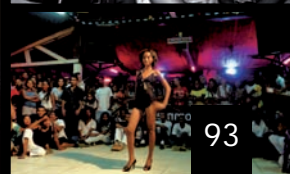
**TANA
HOTEL**



**HOTEL
MELLIS**

ANTANANARIVO

Tél : 034 05 308 05 - 020 22 306 17 - 020 22 256 08







Bar - Restaurant

Quatre *5* *by le SIX*
Food, Art & Wine

Ouvert de 11h30 à 14h30 - 18h30 à minuit
Fermé le Lundi



A côté de la discothèque le SIX
ANTANINARENINA - TANA

Renseignements & réservation:
034 42 666 66 - 033 15 666 66

AK...TV

LCD TV Series

19"
22"
26"
32"



Input signal:

HDMI / VGA / YPbPr /
S-VIDEO IN / AV_IN / AV_OUT / RF /
EARPHONE / USB

19" 495 000 Ar 22" 699 000 Ar

26" 1 137 000 Ar 32" 1 395 000 Ar

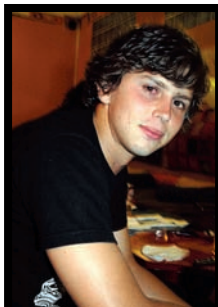
Des moments inoubliables en HD

Contact : 020 22 385 41

Enceinte Booly Frontière Ankorondrano
Présent sur Tamatave



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



La
medina

DAY SPA

Massages du Monde
Soins du Corps et Visage
Salon de Coiffure
Sauna - Hammam
Balnéothérapie
Snacking Bar
Oriental Lounge - Shisha
Pâtisserie Orientale

Horaire : 10h - 22h
Fermeture hebdomadaire :
Lundi

034 04 134 33
032 07 134 33

lamedinatana@yahoo.fr



Tour Operator
Agence de voyages
Location de voiture



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



13, Rue Ratsimilaho, 2ème étage Immeuble

Antananarivo 101

Grand Hotel Antananarenina

Madagascar

+261 20 22 317 01

+261 32 41 526 51

+261 32 05 691 94

mtravel@moov.mg



TPS
star

RED RIDING 1983

La chaîne Premium des exclusivités
pour les amoureux du 7ème art !



PIQUE-NIQUE ET BEBÉ 11



LOUPI ET LE PINGOUIN



L'INCROYABLE 11

APPELEZ VITE LE **23 261 61**

Parabole
Madagascar

la **TV** comme je l'aime



ARRIVAO

Smoking - Costumes

ADAN

BRANDS FOR MEN

Galerie SMART Tanjombato ☎ 034 26 381 83



manson
by marco

+261 32 05 05 032

manson.m@hotmail.com

Isoraka
Antananarivo

MAXI
tuning



le partenaire de votre passion
Immeuble Santa Antanimena - Tél. 032 11 00 345



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



SHAMROCK

VETEMENTS HOMME

INTIMEA

La Mode, La Mode, La Mode



DIRICKX MADAGASCAR

VOTRE PARTENAIRE SÛRETÉ

KIT DE VIDEO SURVEILLANCE

Ce kit est composé de :



Caméra analogique
IRA-P4425



Enregistreur 4 voies CY-D1204



Caméra analogique IRC-N3525

+ Alimentation pour caméra

+ Support pour caméra

~~984 000.00 Ar TTC~~

886 400.00 Ar TTC

*possibilité de paiement en trois fois (nous consulter)

La qualité **DIRICKX** au meilleur prix

Lot 0 39 E Bis - Ambohibao - Antananarivo (Face SMTTP)
Tél : 034 05 545 88 / 032 61 00 836 / 020 22 446 60
e-mail : assistantedirickx@gmail.com



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



ZEBU ORIGINAL BISTROT



Bar

Rérestaurant

Grillade

Wi-Fi

Cuisine du monde

Ouvert tous les jours 11h11 à 22h22



Gérance: Danie LEGRAND

Réservation : 033 14 638 95 - 020 22 299 97

E-mail : zebu.original.bistrot@gmail.com

28, Rue Docteur Villette Isoraka

Antananarivo 101

TRACES

Location de Motos & Quads

Traces organise des raids à tous les passionnés de quads & moto verte et d'aventure. Raids quads & moto à travers Madagascar



Andraharo - Antananarivo (261) 20 23 350 35 • traces@moto-raid-madagascar.com
www.moto-madagascar.com



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Institut de Beauté



COYOTE GIRL

INSTITUT DE BEAUTE COYOTE GIRL

Lot II M 98 B Antsakaviro Antananarivo

(Route vers W.W.F)

Tél : 033.14.657.20

032.02.582.07

E-mail : coyotegirlmada@hotmail.fr

Guide de survie à Tana

**Christodule est le meilleur guide de l'univers connu.
Quelle chance : il habite à Madagascar ! Voici des extraits
de son livre, bientôt disponible chez les vendeurs de rue.**

MANGER DANS LA RUE

Les voyageurs font souvent l'impasse sur une des plus grandes richesses qu'offre Tana à ses visiteurs : la nourriture de rue. Tourista, hépatite A ou parasites alimentaires ne sont que des légendes urbaines manigancées par le puissant lobby des sets de table. Malheureusement, elles suffisent souvent pour démotiver les aventuriers les plus téméraires. Erreur ! Non seulement les produits sont souvent très frais, mais vous profiterez également d'un repas savoureux qui ne vous coûtera pas un bras. Fort heureusement, puisqu'il se mangera sur le pouce.

LE MATIN

Il se déguste au chassé-croisé des lève-tôt et des couche-tard : le petit-déjeuner malgache vous garantit un excellent rapport calorie/prix. Omelette, saucisse, kitoza (viande fumée puis frite dans l'huile) se côtoient sur une plâtrée de



« vary sosoa » (comme du riz au lait, mais sans lait, ni œufs, ni vanille, ni sucre.)

Pour les gros mangeurs, tournez-vous ensuite vers les macédoines de légumes, les salades de pâtes et autres monticules multicolores qui trônent derrière leurs petites vitres grasses. Depuis la libération culinaire des années 1960, on mange, et sans complexe, de la mayonnaise dès sept heures du matin.

MIDI

Au royaume des repas sans couverts, le sandwich est roi. Dans les rues de Tana, tout se met dans du pain : carottes râpées, pâté, beignets, même des nouilles. La petite baguette malgache remplace l'assiette, les couverts... et la serviette s'il vous reste un quignon en fin de sandwich. Afin de ne pas dénaturer son contenu,



le pain des rues a été spécialement conçu pour avoir le moins de goût possible. Finissez votre repas avec un bon yaourt maison, pour « *faire votre immunité.* »

PAUSE PROTÉINES

Vers 16 heures débute le grand défilé des plateaux métalliques : y sont présentés mortadelles, saucisses, abats, fromages, peau frite, masse énigmatique et gélatineuse ayant sué au soleil (même les vendeurs ne savent pas ce que c'est). Bref, vous avez l'embarras du foie. Attention tout de même aux huîtres du lac Anosy qui déclenchent, rien qu'à les regarder, des espèces de crispations abdominales. Réservez aux gourmets les plus avertis.

MASIKITA ET COMPAGNIE

Vers 17 heures, les vendeurs de rue passent à la vitesse supérieure : une petite odeur de viande grillée viendra vous chatouiller les poils du nez. C'est l'heure des brochettes de zébu, tellement délicieuses qu'elles méritent leur propre religion. Dès la première bouchée, la déforestation massive qui permet leur cuisson vous sera largement justifiée. Les brochettes s'accompagnent de salade, d'une petite sauce pistache et de hochements de tête impressionnés. Vous trouverez au même endroit les nems, ainsi que leurs cousins les sambos : de grands farceurs. Croquez dedans, et ils aspergent votre voisin d'huile bouillante.

DESSERT

Si votre estomac n'est pas encore plein à craquer, n'hésitez pas à clôturer cette belle aventure gastronomique et nomade en vous brûlant doigts et langue sur le croustillant, le crémeux, le sucré et le gras d'un beignet de banane. En malgache, pour « bon appétit » on dit « *mazotia* ». L'expression se prononce bien sûr avant le repas, mais elle s'applique surtout pour la digestion puisqu'elle signifie « courage » ! ■

Contact sur www.nocomment.mg



Chez Tana

Amuse-bouche

Poignée de pistaches

dans son cornet de papier journal

Entrée

Crèmeux de riz aux trois viandes

*Légumes de saison et émulsion à l'oeuf
avec son verre de café brûlé maison*

Entre les deux

Masse informe et gélatineuse

Poelée de foie de zébu sur cours d'écolier

Plat de résistance

Rouleaux de l'Orient

et sa sauce arachide

Brochettes de zébu

*-----
Fromages locaux*

affinés au gaz d'échappement




Restaurant
 &
Pizzeria Italia

 0 20 22 642 33
 Antsahavola - TANA
 restaurant@chaletdesroses.com

Chalet *des* Roses



REPONSE AUX JEUX DU NO COMMENT N°10

**MOTS CROISES
SPORTS ET SPORTIFS**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
I	F	■	S	C	H	U	M	A	C	H	E	R	■
II	E	P	E	L	E	A	R	A	■	A	U	S	■
III	D	■	N	E	U	T	R	E	S	■	G	R	E
IV	E	■	N	■	R	I	A	■	S	A	L	A	S
V	R	D	A	■	E	■	D	J	A	M	E	L	■
VI	E	R	■	N	■	L	O	E	B	■	S	■	M
VII	R	O	G	E	R	■	N	U	L	S	■	J	E
VIII	■	■	■	Z	I	D	A	N	E	■	N	O	S
IX	N	B	A	■	B	A	■	E	■	T	I	R	S
X	O	A	S	I	E	N	S	■	S	I	■	D	I
XI	A	■	P	A	R	■	A	N	E	L	K	A	■
XII	H	E	N	R	Y	■	C	A	N	T	O	N	A

ENIGME

Soit x, mon âge
Et y, l'âge de mon frère

- 1) $y - 6 = 2(x - 6)$
 $\Rightarrow y - 6 = 2x - 12$
 $\Rightarrow y = 2x - 6$
- 2) $(x + 5) + (y + 5) = 40$
 $\Rightarrow x + y = 30$
 $x + 2x - 6 = 30$
 $3x = 36 \Rightarrow x = 12$

J'ai **12 ans**

JEUX

— CÉLEBRITÉS MALGACHES —

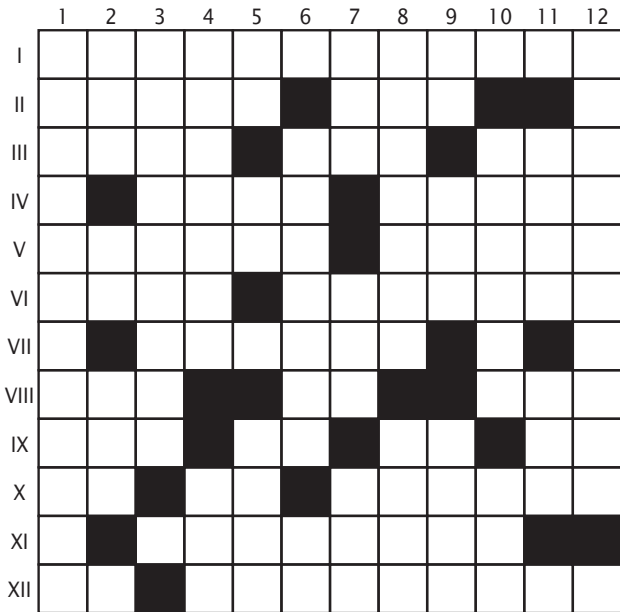
HORIZONTALLEMENT

I. Scientifique malgache décédé, il est à l'origine de médicaments à base de plantes **II.** Position d'attente - Au plus court **III.** Fourrure pour les pantoufles de Cendrillon - Elle entoure Madagascar - Petits cubes à jouer **IV.** Imagina - Ex danseuse de Jaobjoby, elle est une adepte du Salegy **V.** Originaire de Majunga, elle représente le Salegy - Ils peuvent être durs ou brouillés **VI.** Décore - Garantis **VII.** Refuges pour aliénés **VIII.** Sigle pour chromosomes - Dans un diplôme - Chevalier ambigu **IX.** Réfuta - Pour appeler - Abréviation - Préposition **X.** Station thermale des Pyrénées françaises - Ego - Berceaux en osier **XI.** Presque dans les dix premiers **XII.** Année - Spécialiste de Tsapiky, elle vient de Tuléar.

VERTICALEMENT

1. Ancien maire et ancien président, Marc de son prénom **2.** Unité photographique - Terminaison verbale - Après neuf **3.** Premier président de la république malgache **4.** Des nageuses - Emploi souvent temporaire **5.** Sur Tille - Se rend - Il peut être bon ou mal **6.** Groupe musical créé dans les années 70 à Antsirabe - Sigle industriel **7.** Surface - Possessif - Céréale **8.** Le roi du kawitry - Fête mondiale de fin d'année **9.** Spécialiste - Marque l'hésitation - A l'origine, membre du groupe DJ Sissi, elle incarne le Salegy **10.** De jour - Partie de monnaies asiatiques **11.** Petit génie - Petit poème **12.** Tués.

jeux@nocomment.mg



Vous disposez de 2 seaux de capacités 3 et 5 litres.
 Comment faire pour mesurer 4 litres ?

Fleur de Beauté



L'ORÉAL
LABORATOIRES

**Esthétique et
 Coiffure mixte**

**Extension
 cheveux
 naturels**



Extension des cils



GATINEAU
PARIS

Extension des ongles

**Manucure
 Pédicure**



**Lentilles
 pour les yeux**

Homme - Dame - Enfant

Immeuble BNI près Cenam 67 ha sud
 Antananarivo

Tél : 034 04 726 28 - 033 16 149 06



blackwear[®]
men&women collections

Mercredi 1^{er} au Vendredi 31 Décembre 2010

Tana Water Front : Marché de Noël permanent

Mercredi 1^{er} Décembre 2010

CCAC 15h : Cinéma (Hommage au réalisateur Claude Chabrol) : « Madame Bovary », France/Drame/1991/2h20 avec Isabelle Huppert, Christophe Malavoy

AFT 15h : Heure de conte avec Aina

AFT 18h : CinémAlliance : Adultes : « Changement d'adresse » d'Emmanuel Mouret

CCAC 19h : Cinéma (Hommage au réalisateur Claude Chabrol) : « L'ivresse du pouvoir », France, Allemagne/Comédie dramatique/2006/1h50 avec Isabelle Huppert, Patrick Bruel

Vendredi 03 Décembre 2010

AFT 10h : Café littéraire avec la présentation des ouvrages de Sullivan Bénétiér « Affranchis du temps » et de Philippe Bonaldi « Oui-Oui de Maupassant »

CCAC 19h : Tournée internationale/Danse contemporaine : « Collision/Collusion » & « Karohano » (1^{er} Prix danse de l'Afrique Danse 2008), Inzalo Dance and Theatre Company (Afrique du Sud) – Salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar – non adhérents : 6000 Ar

In Square 21h : Soirée « cool tempo » avec kuz-jay au platine

Samedi 04 Décembre 2010

Tana Water Front 14h : Lecture de contes + Goûter

Dôme RTA 14h à 20h : Projections : La Nuit des Publivoires. Tarif unique : 2000 Ar

Tana Water Front 15h : Grande Fête de la Saint Nicolas

CCAC 15h : Slam : Scène ouverte – Terrasse de la médiathèque, entrée libre

Lundi 06 au Samedi 11 Décembre 2010

AFT : Show room

Lundi 06 Décembre 2010

Mada Duty Nosy-Be : Animations Johnny Walker/ JB - MENTOR game – Soirée VIP

Mardi 07 au Mercredi 22 Décembre 2010

CCAC : Exposition : « Nos 50 ans d'indépendance retrouvée à travers notre Mémoire audiovisuel » - Hall d'exposition, entrée libre. Vernissage le lundi 06 Décembre à 18h

Mardi 07 Décembre 2010

Mada Duty Nosy-Be : Animations Johnny Walker/ JB – BRAND passion – Formation CHR

Mercredi 08 au Samedi 11 Décembre 2010

CCAC, AFT, CGM : Slam National – 3^{ème} édition organisé par l'Association Madagaslam, entrée libre

Mercredi 08 Décembre 2010

Mada Duty Nosy-Be : Animations Johnny Walker/ JB – Soirées animations dans les discothèques

BACKSTAGE LOCATION

SONORISATION • ECLAIRAGE SCENIQUE • ESTRADÉ

Contact : 032 07 152 40 ou 033 11 222 15

Mail : vuedeloin@hotmail.fr

Tana Water Front 14h : Atelier de Noël

CCAC 15h : Cinéma (Hommage au réalisateur Claude Chabrol) : « Violette Nozriere, France », Canada/Thriller/1978/2h10 avec Isabelle Huppert, Stéphane Audran, Jean Carmet

AFT 15h : ciné-Junior : « Quelle aventure », saison 1 : sur la piste des pirates et des corsaires présenté par Frédéric Courant

AFT 18h : CinémAlliance : Adultes : « Samia » de Philippe Faucon

AFT 18h : ouverture officielle du Slam national 3^{ème} édition

CCAC 19h : Cinéma (Hommage au réalisateur Claude Chabrol) : « La fille coupée en deux », France/Drame/2007/1h55 avec Ludivine Sagnier, Benoît Magimel

Jeudi 09 Décembre 2010

AFT 9h à 12h : Atelier – rencontre

CCAC 10h : Slam National – 3^{ème} édition organisé par l'Association Madagaslam : présentation des équipes, entrée libre

AFT 18h : Atelier découverte Slam ouvert au public

Vendredi 10 Décembre 2010

AFT : Mod' car

AFT 10h : Réunion « Slam family »

AFT 14h à 18h : Tournoi par équipe

Tana Water Front 17h : Projection d'un film de Noël + Goûter

CCAC 19h : Art théâtral et arts du cirque: « Kabary Manidina », Cie L'Aléa des possibles – Salle de spectacle. Tarifs

adhérents : 4000 Ar – non adhérents : 6000 Ar

In Square 20h30 : Intimate evening show case avec des artistes de renoms

Samedi 11 Décembre 2010

CCAC 10h : Slam National – 3^{ème} édition organisé par l'Association Madagaslam : conférence-débat, entrée libre

Tana Water Front 14h : Lecture de contes + Goûter

CCAC 14h à 21h : Slam National – 3^{ème} édition organisé par l'Association Madagaslam : finales, entrée libre

AFT 19h : Soirée de clôture, défilé de mode

Lundi 13 au Mardi 22 Décembre 2010

AFT : Clôture du 50^{ème} anniversaire du retour de l'indépendance de Madagascar : Exposition « Déjà 50 ans... 26 juin des cinq décennies »

Mercredi 15 Décembre 2010

CCAC 13h : Madagascar Mozarteum présente Reinhard Schwarte : concert classique de midi 8^{ème} concert – salle de spectacle, entrée libre

Tana Water Front 14h : Atelier de Noël

CCAC 15h : Cinéma (Hommage au réalisateur Claude Chabrol) : « Merci pour le chocolat », France, Suisse/Drame/2000/1h39 avec Isabelle Huppert, Jacques Dutronc

AFT 15h : Heure du conte

AFT 18h : CinémAlliance : Adultes : « J'irai dormir chez

Pour paraître dans l'annuaire, merci de nous faire parvenir vos infos avant le 12 DÉCEMBRE à : agenda@nocomment.mg



le'or par excellence

Bijouterie

MANOU



-30 % pour le mois

de decembre

Noël passe une fois par an
mais vous pouvez garder un souvenir éternel

de ces moments en les gravant dans un cristal

16 Rue RATSIMILAHO
ANTANINARENINA
ANTANANARIVO
Tél: (261 20) 22 256 64
Fax: (261 20) 22 650 39

76 Av. du 26 Juin Antananarivo
MADAGASCAR
Tél: (261 20) 22 650 25
P.O BOX - 4351
manou@moov.mg

www.bijouteriemanou.com



vous » d'Antoine de Maximy

CCAC 19h : Cinéma (Hommage au réalisateur Claude Chabrol) : « Les Fantômes du chapelier », France/ Policier/1982/2h00 adapté de l'œuvre littéraire de Georges Simenon

Vendredi 17 Décembre 2010

Tana Water Front 17h : Projection d'un film de Noël + Goûter

CCAC 19h : Concert/Musique du monde : « Magnorirarira », Fihame – Salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar – non adhérents : 6000 Ar

In Square 20h30 : soirée Cabaret

Samedi 18 Décembre 2010

AFT : Clôture du 50^{ème} anniversaire du retour de l'indépendance de Madagascar : Après-midi récréatif animé par des artistes surprises, au menu : le témoignage des anciens, les rêves d'avenir des jeunes d'aujourd'hui, le lancement de l'avis de concours littéraire sur « les 50 ans à venir »

CCAC 10h30 : Forum littéraire : « Zahay Zafimaniry/Nous, Zafimaniry/We, Zafimaniry » par Sophie Bazin et Johary



FAITES VOUS DU BIEN...MANGEZ DU BON

**PAIN
BIO
COMPLET**

ambohibao Route de l'aéroport
ouvert 7/7 de 6h à 20h

RATATOUILLE Artisan Boulanger
03441 73132

Ravaloson – salle de spectacle, entrée libre

Tana Water Front 14h : Lecture de contes + Goûter

Lundi 20 et Mardi 21 Décembre 2010

Tana Water Front 14h : Lecture de contes + Goûter

Tana Water Front 14h : Atelier de Noël

Mercredi 22 Décembre 2010

Tana Water Front 14h : Lecture de contes + Goûter

Tana Water Front 14h : Atelier de Noël

AFT 15h : ciné-Junior : « L'histoire de Pierre et Jeannot Lapin » de Beatrix Potter

Tana Water Front 17h : Projection d'un film de Noël + Goûter

AFT 18h : cinémAlliance : Adultes : « Joyeux Noël » de Christian Carion

Jeudi 23 Décembre 2010

Tana Water Front 14h : Lecture de contes + Goûter

Tana Water Front 14h : Atelier de Noël

In Square 20h : Karoké soft

Vendredi 24 Décembre 2010

In Square 21h : Veiller de Noël : « funky Spirit » avec BIM et TOMMY Ratefy

Vendredi 31 Décembre 2010

In Square 20h : Nuit de la St Sylvestre « Soirée Funky à l'ancienne » avec nos DJ's

Chaque jeudis et vendredis du mois de décembre

In square: Soirée Karaoke - Billard



le cr. par excellence.

Bijouterie

MANOU

Des bijoux en argent,

Moins cher mais toujours plus chic



16 Rue RATSIMILAHO 76 Av. du 26 Juin Analakely
ANTANINARENINA MADAGASCAR
ANTANANARIVO Tel: (261 20) 22 256 64 PO BOX - 4351
Fax: (261 20) 22 650 39 manou@moov.mg

www.bijouteriemanou.com



ANNUAIRE ANTANANARIVO

- A** A&C HOTEL : 020 22 449 06 ■ ACADEMIE DE DANSE : 020 24 740 83 ■ ADAN : 034 26 381 83 ■ AERO PIZZA : 020 22 482 91 ■ AGAPE : 020 22 444 64 ■ AGENCE FAACTO : 020 23 297 64 ■ AGENCE GRAND ANGLE : 020 22 549 95 ■ AGENCE TAM TAM : 020 22 218 70 ■ AINA HOTEL : 020 22 630 51 ■ AIR FRANCE : 020 23 230 23 ■ AIR MADAGASCAR : 020 22 222 22 ■ AK...TV : 020 22 385 41 ■ AKOA : 020 22 437 11 ■ ALL SPORT TANA WATERFRONT : 020 22 644 09 ■ AMIGO HOTEL : 020 23 311 73 ■ (L')ANGE BAR : 034 07 327 28 ■ ANJARA HOTEL : 020 22 053 79 ■ ANJARY HOTEL : 020 22 279 58 ■ (L')APPARTEMENT : 020 24 362 99 ■ APPART HOTEL Radama House : 020 22 334 71 ■ AQUA VILLA : 033 13 670 83 ■ ARIA BEAUTE : 020 22 642 69 ■ ARIRANG : 020 24 271 33 ■ (L')ART BLANC : 020 22 422 20 ■ ARTS ET MATIERES : 020 24 522 51 ■ ASSIST Aviation : 034 07 185 98 ■ ASSIST DST : 020 22 426 88 ■ L'ASTAURIA : 020 22 213 51 ■ AT HOME : 020 22 446 38 ■ A TABLE : 034 13 196 89 ■ ATLANTIS : 020 24 642 71 ■ (L') AUBERGE : 032 53 970 70 ■ AUBERGE DU CHEVAL BLANC : 020 22 446 46 ■ AU BOIS VERT : 020 22 447 25 ■ AU JARDIN D'ANTANIMENA : 020 22 663 91 ■ ANTIQUAIRES DE TANA (TANA WATER FRONT et BEHORIRIKA) : 032 07 174 50 ■ AU MIRANDAV : 0202245916 ■ AU N'IMPORTE QUOI : 034 01 341 21 ■ AU TRIPORTEUR : 020 22 414 49 ■ (L')AVENUE (HOTEL TANA PLAZZA) : 020 22 218 65 ■ AXIUS TOURISMA : 020 24 540 48 ■ **B** (Le) B' : 020 22 316 86 ■ (Le) BAO'BAR : 033 23 026 06 ■ (Le) BASMATI : 020 22 452 97 ■ (La) BASTIDE BLANCHE : 020 22 421 11 ■ BELLISSIMA (esthétique & coiffure) : 034 17 404 41 ■ BESOA I : 020 22 210 63 ■ BESOA II : 020 22 248 07 ■ BIJOUTERIE MANOU ■ ANALAKELY : 020 22 612 25 ■ BIJOUTERIE MANOU ■ ANTANINARENINA : 020 22 256 64 ■ BIJOUTERIE PALA : 020 22 225 01 ■ BIO 33 : 020 22 246 80 ■ BLACKWEAR : 032 04 558 89 ■ (Le) BRETAGNE : 020 26 026 05 ■ BOOLY FRONTIERE : 020 22 205 17 ■ (La) BOUSSOLE : 020 22 358 10 ■ La BOUTIQUE DE V : 032 07 001 32 ■ (Le) BRAJAS HOTEL : 020 22 263 35 ■ (La) BRASSERIE : (HOTEL DE FRANCE) 020 22 213 04 ■ BRASSERIE STAR : 020 22 277 11 ■ (Le) BUFFET DU JARDIN : 020 22 632 02 ■ (Le) BUREAU : 033 41 590 60 ■ (Le) BUS : 020 22 691 00 ■ **C** (LE) CACTUS VERT HOTEL : 020 22 624 41 ■ CAFE CHARLY RESTAURANT (CARLTON) : 020 22 517 31 ■ CAFE DE LA GARE : 020 22 611 12 ■ CALIFORNIA : 032 50 269 68 ■ CAP MADA VOYAGES : 020 22 610 48 ■ CARAMBOLE : 020 22 207 40 ■ (Le) CARLTON FITNESS CLUB : 020 22 260 60 poste 1503 ■ (LE) CARLTON HOTEL : 020 22 260 60 ■ (Le) CARREFOUR : 020 22 338 61 ■ CASTEL MASAY : 020 24 253 54 ■ (La) CAVE (Vente de vin) : 020 22 664 17 ■ CCAC : 020 22 213 75 ■ (Le) CELLIER : (HOTEL COLBERT) 020 22 202 02 ■ CH'LUIGGY : 033 02 012 40 ■ CHALET DES ROSES : 020 22 642 33 ■ (La) CHAUMIERE : 020 22 442 30 ■ CHILLOUT CAFE : 034 19 100 78 ■ CHIRURGIEN DENTISTE ISORAKA : 020 22 358 70 ■ CHEZ ARNAUD : 020 22 221 78 ■ CHEZ DANIEL ET NATACHA (atelier réelle) : 020 22 451 84 ■ CHEZ FRANCIS : 020 22 613 35 ■ CHEZ JEANNE : 020 22 454 49 ■ CHEZ LORENZO : 020 22 427 76 ■ CHEZ MAXIME : 020 22 431 51 ■ CHEZ PRISCI : 020 22 222 97 ■ CHEZ SUCETT'S : 020 22 261 00 ■ CITY PIZZA : 020 24 165 85 ■ CLEA BOUTIQUE : 032 07 604 48 ■ CMA (Bureau d'étude) : 020 22 317 04 ■ COCO D'ILES TAVERNES : 020 22 007 15 ■ COCOONING : 034 36 327 27 ■ COFFEE BAR : 020 22 279 09 ■ COFFEE TIMES : 020 24 106 70 ■ (LE) COLBERT HOTEL : 020 22 202 02 ■ COLOMBE MASSAGE : 020 24 763 11 ■ (Le) COMBAVA : 020 23 584 94 ■

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :)



à ce par excellence

Bijouterie

MANOU

Pour cette année !
n'attendez pas le père Noël
choisissez vous même vos cadeaux



16 Rue RATSIMILAHO
ANTANINARENINA
ANTANANARIVO
Tél : (261 20) 22 256 64
Fax : (261 20) 22 650 39
www.bijouteriemanou.com

76 Av. du 26 Juin Analakely
MADAGASCAR
Tél : (261 20) 22 612 25
P.O BOX - 4351
manou@moov.mg

COOKIE'S SHOP : 032 07 142 99 ■ **(Le) COSMOS** : 020 24 794 61 ■ **COURTS ANKORONDRANO** : 020 22 550 25 ■ **COURTS TANJOMBATO** : 020 22 576 76 ■ **COURTS 67 HA** : 020 22 336 64 ■ **COYOTE GIRL** : 033 14 657 20 **[D]** **(Le) DAMIER** : 020 22 218 19 ■ **DECI-DELA ANKORONDRANO** : 032 05 00 274. **DECI-DELA IVATO** : 032 11 00 277. **DECI-DELA ROUTE CIRCULAIRE** : 032 05 00 272. **DECI DELA TANA WATER FRONT** : 032 11 00 278 ■ **DECO France** : 020 22 293 72 ■ **DIRICKX** : 020 22 446 60 ■ **DIVINA** : 034 43 241 22 ■ **DMT PHOTO SCORE DIGUE** : 032 02 046 32 ■ **DMT PHOTO ANTANINARENINA** : 020 22 622 19 ■ **DMT PHOTO ANALAKELY** : 020 22 611 00 ■ **DMT PHOTO ANKORONDRANO** : 032 62 796 30 ■ **DODO TRAVEL** : 020 22 690 36 ■ **DREAM STONES TRADING** : 034 07 185 83 ■ **DRESS CODE** : 034 20 555 99 ■ **DUTY FREE** : 034 07 189 30 ■ **DUW 1203 - Dago Urban Wear** : 034 03 015 06 **[E]** **ELABORA AEROPORT IVATO** : 033 37 251 09 ■ **ELLE'M** : 034 26 381 83 ■ **(L')EMPIRE DU MARIAGE** : 033 02 688 88 ■ **EPIPURE** : 034 07 185 49 ■ **ESPACE BIJOUX** : 020 22 311 85 ■ **ESTETIKA** : 020 22 201 27 ■ **ETHNIK Shop** : 020 22 611 40 ■ **(L')EURASIE** : 020 24 303 90 ■ **EXOFUIMAD** : 020 22 457 96 **[F]** **FANCY BOUTIQUE** : 020 22 308 89 ■ **FELINE ANKADIVATO** : 020 22 288 20/ 033 23 008 91 ■ **FELINE BEAUTE ZOOM** : 020 22 364 94 ■ **FEON'NY ALA (Andasibe)** : 020 56 832 02 ■ **FINAL TOUCH** : 033 02 402 82 ■ **FIRST IMMO** : 020 22 368 68 ■ **FLEURS de BEAUTE** (Salon de beauté) : 020 24 354 97 ■ **FLORENCE Fleurs** : 032 07 788 73 ■ **(Les) FLOTS BLEUS** : 020 24 614 17 ■ **FORM +** : 020 26 394 98 ■ **FOSA SHOP TANA WATERFRONT** : 020 26 377 85 ■ **FOSA SHOP ISORAKA** : 020 26 243 91 **[G]** **(La) FOUGERE (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 ■ **La FOURMILIERE** : 020 22 697 93 ■ **FROGGY'S** : 033 14 913 00 ■ **FUN MOBILE** : 032 05 079 79 ■ **GASTRO PIZZA** : 033 14 025 54 ■ **G.I. (Gentleman Individuel)** : 034 02 783 60 ■ **GIN'ART (ancien JK Guest House)** : 020 22 299 40 ■ **(Le) GLACIER HOTEL** : 020 22 340 99 ■ **GRACE LODGE** : 020 24 326 80 ■ **GRAINS de BEAUTE** : 020 22 445 26 ■ **(Le) GRAND MELLIS HOTEL** : 020 22 234 25 ■ **(Le) GRAND ORIENT** : 020 22 202 88 ■ **GREGOIRE HOTEL** : 020 22 222 66 ■ **(Le) GRILL DU ROVA** : 020 22 627 24. **(Le) GRILL DU SAINT LAURENT** : 020 22 354 77 ■ **GUEPARD** : 034 01 908 96 ■ **GUEST HOUSE MANGA** : 020 24 606 78 ■ **GUY HOQUET** : 032 07 173 17 **[H]** **(Les) HAUTES TERRES** : 020 22 255 53 ■ **HAVANNA CAFE** : 034 14 954 69 ■ **HAZOMANGA** : 032 02 527 43 ■ **HEDIARD** : 020 22 283 70 ■ **(L') HERMITAGE HOTEL (Mantasoa)** : 020 42 660 54 ■ **(Le) HINTSY** : 020 22 263 79 ■ **HOTEL DE FRANCE** : 020 22 213 04 ■ **HOTEL DE L'AVENUE** : 020 22 228 18 **[I]** **IBIS HOTEL** : 020 23 555 55 ■ **ID MULTIMEDIA** : 020 23 297 64 ■ **(L')ILE ROUGE** : 032 45 507 34 ■ **IMMO Conseil** : 020 22 622 22 ■ **IN CONCEPT** : 020 24 388 56 ■ **(L')INDIGO** : 020 24 220 52 ■ **(L')INDISPENSABLE MASCULIN** : 032 05 653 07 ■ **IN SQUARE** : 034 07 066 40 ■ **ISLAND CONTINENT HOTEL** : 020 22 489 63 ■ **IVAHONA (Boutique)** : 032 69 554 78 ■ **IVATO HOTEL** : 020 22 445 10 ■ **IVOTEL** : 020 22 227 16 ■ **IVOKOLO Centre culturel d'Ivandy** : 032 63 291 06 **[J]** **(Le) JARD'IN** : 032 40 098 64 ■ **(Le) JARDIN DU RAPHAIA** : 020 22 253 13 ■ **JAVA** : 032 59 987 82 ■ **(Le) JEAN LABORDE** : 020 22 330 45 ■ **JINA CHAUSSURES** : 020 22 380 24 **[K]** **KAMIRA** : 032 02 787 94 ■ **KAPRICE TANA WATER FRONT** : 034 08 031 75 ■ **KIDORO (Literie)** : 020 23 628 84 ■ **KLUNG MALAGASY Mode Junior** : 034 03 015 06 ■ **KIOSK à BIJOUX** : 033 15 830 43 ■ **KOKOLOKO ISORAKA** : 033 08 443 19 ■ **KRYS OPTIQUE GARE SOARANO** : 020 22 211 02 ■ **KRYS OPTIQUE SCORE DIGUE** : 020 24 229 97 ■ **KRYS OPTIQUE ZOOM ANKORONDRANO** : 020 22 318 38 ■ **KUDETA LOUNGE BAR** : 020 22 611 40 ■ **KUDETA URBAN CLUB** : 020 22 677 85 **[L]** **LAVAZZA** : 032 05 045 72 ■ **(Le) LAC HOTEL** : 020 22 447 67 / 033 11 062 99 ■ **LAPASOA** : 020 22 611 40 ■ **LES HERONS** : 033 06 194 65 ■ **(Le) LOGIS HOTEL** : 020 26 244 43 ■ **LOLITA BOUTIQUE** : 020 24 375 53 ■ **LOUNGE'ART** : 020 22 612 42 ■ **(Le) LOUVRE HOTEL** : 020 22 390 00 **[M]** **MACADAM** : 020 22 640 68 ■ **MAD'DELICES** : 020 22 266 41

■ **MADA HOTEL** : 033 23 717 07 ■ **MADAGASCAR CLASSIC CAMPING** : 020 22 448 49 ■ **MADAUTO** : 020 23 254 54 ■
(Le) MAESTRO : 020 22 400 88 ■ **MAFIOZZO** : 034 02 645 93 ■ **MAGNEVA BOUTIQUE** : 034 08 031 75 ■ **(Le) MAHAVELO** :
020 22 004 64 ■ **MAISON D'HOTES CHEZ AINA** : 020 22 641 86 ■ **(La) MAISON DU PYLA** : 020 22 300 76 ■ **MAJOREL** :
020 22 253 29 ■ **MAKATY** (Magasin Mac) : 034 04 102 87 ■ **MAKI COMPANY** : 020 22 207 44/032 07 305 50 ■ **MALAGASY**
Travel : 032 41 526 51 ■ **MANANARA LODGE** : 020 22 530 70 ■ **MANDRAKA PARK** : 020 22 431 27 ■ **MANOU**
(Bijouterie) : 020 22 256 64 ■ **(Le) MANSON** : 032 05 05 032 ■ **(Le) MARRAKECH** : 020 22 335 01 ■ **MATERAUTO** : 020
22 233 39 ■ **MAXI TUNING** : 032 11 00 345 ■ **(La) MEDINA** : 034 04 134 33 ■ **MENHIR** : 020 22 243 54 ■ **MERINA**
LODGE : 020 24 522 33 ■ **MERCURE VOYAGE** : 020 22 237 79 ■ **MERCURY HOTEL** : 020 22 300 29 ■ **MISS SIXTY** : 033
11 479 82 ■ **MOISELLE** : 034 11 187 60 ■ **MOJO BAR** : 020 22 254 59 ■ **MOTO STORE** : 020 22 600 00 ■ **(La) MURAILLE**
DE CHINE : 020 22 230 13 ■ **MY SPACE** : 020 26 381 83 ■ **N (Le) NERONE** : 020 22 231 18 ■ **NEW MAN** : 032 11 00 278
■ **NEW STYLE** : 034 18 247 32 ■ **NIAOULY** : 020 22 627 65 ■ **NIKA** : 020 22 291 24 ■ **NOSY SABA** (Hotel) : 020 22 434 00
O O !POIVRE VERT : 020 22 213 04 ■ **(L')Ô SUSHI** : 034 31 890 34 ■ **(L')OASIS (HOTEL CARLTON)** : 020 22 260 60 ■
OCEANE PLANET : 032 07 611 30 ■ **OFFICE NATIONAL DU TOURISME** : 020 22 660 85 ■ **ORCHID HOTEL** : 020 22 442
03/05 ■ **OUTCOOL** : 033 12 12 624 ■ **P (Le) PALANQUIN** : 020 22 485 84 ■ **(LE)PALLISSANDRE HOTEL** : 020 22 605 60
■ **(Le) PALLADIOS** : 020 22 539 49 ■ **PALM HOTEL** : 020 22 253 73 ■ **PANORAMA HOTEL** : 020 22 412 44 ■ **PAPARAZZI** :
020 22 567 71 ■ **PARABOLE MADAGASCAR** : 020 23 261 61/ 032 05 432 10 ■ **PASSION BEAUTE** : 020 22 252 39 ■ **(Le)**
PAVILLON de L'EMYRNE : 020 22 259 45 ■ **(Le) PETIT VERDOT** : 020 22 392 34 ■ **PHARMACIE DE LA DIGUE** : 020
22 627 49 ■ **PHARMACIE HASIMBOLA** : 020 22 259 50 ■ **PHILAE DECO** : 020 22 427 21 ■ **PIMENT CAFE** : 020 24 509
38 ■ **PLANETE** : 020 22 383 82 ■ **POINT MARIAGE** : 020 24 537 66 ■ **(Les) POUSES POUSES DU RAPHIA** : 020 24 782
79 ■ **PRESTO PIZZA ANKORONDRANO** : 033 28 488 67 ■ **PRESTO PIZZA ANTSAHABE** : 032 69 249 54 ■ **PROGDIS** : 020
23 256 10 ■ **(Le) PUB** : 032 78 690 44 ■ **Q (LE) QUATRE CINQ** : 034 42 666 66 ■ **R RADAMA HOTEL** : 020 22 319 27 ■
RAPHIA HOTEL AMBATONAKANGA : 020 22 253 13 ■ **RAPHIA HOTEL ISORAKA** : 020 22 339 31 ■ **RATATOUILLE**
ARTISAN BOULANGER : 034 41 731 32 ■ **(Le) REFUGE** : 020 22 448 52 ■ **REGAL SHOES** : 020 24 773 52 ■ **REGINA'S**
BEAUTY : 020 26 289 24 ■ **(Le) RELAIS DE LA HAUTE VILLE** : 020 22 604 58 ■ **LE RELAIS DES PISTARDS HOTEL** : 020
22 291 34 ■ **(Le) RELAIS DES PLATEAUX** : 020 22 441 22 ■ **(Le) RELAIS DU ROVA** : 020 22 017 17 ■ **LE RELAIS**
NORMAND : 020 22 207 88 ■ **Le RENDEZ-VOUS** : 020 24 515 00 ■ **(La) RESIDENCE** : 020 22 417 36 ■ **RESIDENCE DU**
ROVA : 020 22 341 46 ■ **RESIDENCE LA PINEDE** : 032 07 235 58 ■ **RESIDENCE RAPHIA** : 020 22 452 97 ■ **RESIDENCE**
TOURNESOL : 020 22 571 47 ■ **RESTAURANT ASEAN** : 020 24 767 44 ■ **RESTAURANT SIRENE DOREE (Moramanga)** :
020 56 820 35 ■ **(La) RIBAUDIERE** : 020 24 215 25 ■ **(Le) RIVERSIDE (Mantaso)** : 020 42 660 85 ■ **RIVIERA GARDEN** :
020 24 792 70 ■ **RLI Radio** : 020 22 290 16 ■ **ROKA IMMO** : 032 07 848 02/ 034 07 848 02 ■ **(La) ROSERAIE** : 020 22 588
14 ■ **(Le) ROSSINI** : 020 22 342 44 ■ **ROVA Hotel** : 020 22 292 77 ■ **ROYAL ORCHID : (HOTEL PANORAMA)** 020 22 412
44 ■ **ROYAUME DE SIAM** : 032 77 536 34 ■ **S SAHAMADIO** : 020 22 431 93 ■ **(LE) SAINT ANTOINE HOTEL** : 033 21 597
19 ■ **(LE) SAINT GERMAIN HOTEL** : 033 25 882 61 ■ **(Le) SAINT LAURENT** : 020 22 354 77 ■ **SAKAMANGA HOTEL** :
020 22 358 09 ■ **SALLE DE SPORT (IMMEUBLE ARO AMPEFILOHA)** : 020 26 296 27 ■ **(Le) SALOON** : 033 19 139 10 ■
SAROBIDY MADAGASC'ART : 033 11 642 64 ■ **SAVANNA CAFE** : 032 07 557 45 ■ **SEPT PRIX MEUBLE** : 020 22 664 79
■ **SEVILLA CAFE** : 032 53 54 820 ■ **SHALIMAR ANTSAHAVOLA** : 020 22 260 70 ■ **SHALIMAR HOTEL** : 020 22 606 00 ■



infinity

Confiez-nous votre rêve!

VENTE DE VEHICULES D'OCCASION EN PROVENANCE DE COREE DU SUD



Plusieurs particuliers et sociétés nous ont déjà fait confiance et ont été plus que satisfait !

- Représentant exclusif Korauto.
Numéro 1 coréen du véhicule d'occasion



- Vente sur catalogue et site web
(www.korauto.co.kr)

Plusieurs modèles disponibles (Hyundai Santa fe, Tucson, H-100, Veracruz, ...)



- Véhicules impeccables et Prix imbattables !
(jusqu'à 25% moins cher que prix sur marché local)



- 6 mois de Garanti après la vente
(Service après vente et Pièces détachées garantis !)

- Possibilité de facilité de paiement

Contact : infinity@orange.mg
Tél : 033 14 000 09 - 034 14 000 19

Nos valeurs :
Flexibilité - Prix - Professionalisme

SHAMROCK : 020 22 549 82 ■ **(Le) SHANDONG** : 020 22 319 81 ■ **SICAM** : 020 22 229 61 ■ **SIFAKA AUBERGE** : 020 22 481 32 ■ **(Le) SIX** : 033 15 666 66 ■ **SODIREX** : 020 22 274 29 ■ **SOFITRANS** : 020 22 223 30 ■ **SOREDIM** : 020 22 239 27 ■ **STA Aviation** : 032 73 369 81 ■ **(Le) STUDIO (SEVILLA CAFE)** : 020 24 268 30 ■ **STOP MARKET** : 034 36 818 00 ■ **SUCETT'S** : 020 22 261 00 ■ **(Le) SUD** : 020 22 310 22 ■ **SUNNY GARDEN** : 020 22 323 85 ■ **SUNNY HOTEL AMPARIBE** : 020 22 263 04 ■ **SUNNY HOTEL ANKORONDANO** : 020 22 368 29 ■ **SUR LE POUCE** : 020 26 300 69 ■ **T (La) TABLE DES HAUTES TERRES** : 020 22 605 60 ■ **LA TABLE D'HOTE DE MARIETTE** : 020 22 216 02 ■ **TAJ HOTEL** : 020 22 624 10 / 020 22 624 09 ■ **TAMBOHO** : 020 22 693 00 ■ **TANA HOTEL** : 020 22 313 20 ■ **TANA JACARANDA** : 020 24 235 77 ■ **TANA PLAZZA HOTEL** : 020 22 218 65 ■ **TATTI WATTI** : 034 02 016 64 ■ **(La) TAVERNE (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 ■ **TECHNOLOGIES ET SERVICES** : 020 23 258 12 ■ **TEKNET GROUP** : 020 22 313 59 ■ **TERRASSE EXOTIQUE** : 020 22 244 09 ■ **(La) TERRASSE DE TYDOUCE** : 020 24 522 51 ■ **(La) TERRASSE DU GLACIER** : 020 22 202 60 ■ **TERRE & MER (Boulangerie - Pâtisserie - Cyber)** : 033 02 843 64 ■ **(La) TEESHIRTERIE** : 020 22 207 40 ■ **TIME PALACE** : 020 22 370 31 ■ **TIMGAD** : 020 22 327 42 ■ **TISHANAKA** : 032 02 200 00 ■ **(Les) TONTONS ZINGUEURS** : 033 11 968 33 ■ **TRACCE (Boutique)** : 034 02 675 77 ■ **TRACES (Moto)** : 20 23 350 35 ■ **(Le) TRAM** : 020 26 388 28 ■ **TRANOVOLA** : 020 22 334 71 ■ **(Les) TROIS METIS** : 020 22 359 83 ■ **TROPIC ASIA** : 020 22 610 47 ■ **TSARAVOATRA** : 034 22 575 22 ■ **TSIKY RESTAURANT** : 020 22 283 87 ■ **U UNICEF** : 020 22 674 97 ■ **URBAN CAFE** : 033 11 258 66 ■ **V VAHINY APPART** : 020 22 217 40 ■ **VAHINY HOTEL, MONTPARNASSE BAR RESTAURANT** : 020 22 217 16 ■ **VAHY INY** : 020 22 292 02 ■ **VAKONA FOREST LODGE**

(Andasibe) : 020 22 624 80 ■ **VANGA GUEST HOUSE :** 020 22 442 33 ■ **(Le) VANILLA (ORCHID HOTEL) :** 020 22 442 03/05 ■ **(La) VARANGUE :** 020 22 273 97 ■ **VEL'DUTY FREE :** 020 22 626 14 ■ **(La) VILLA :** 020 26 254 73 ■ **VILLA IARIVO :** 020 22 568 18 ■ **VILLA LA MADELEINE :** 020 24 559 14 ■ **VILLA VANILLE :** 020 22 205 15 ■ **VIVA DESIGN ANKORONDRANO :** 020 22 364 88 **W** **WHITE PALACE :** 020 22 669 98 **Y** **YOU Sacs & Chaussures :** 034 02 016 64 **Z** **ZAZAKELY :** 034 04 245 82/ 020 22 627 48 ■ **ZEBU ORIGINAL BISTROT :** 033 14 683 95 ■ **ZENITH HOTEL :** 020 22 290 050

ANNUAIRE ANTSIRABE

A **(L')AFTER :** 032 04 185 30 ■ **AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS :** 020 42 492 04 **C** **CLEA BOUTIQUE :** 032 05 871 36 ■ **CLEMENTY :** 033 08 324 18 **G** **GOLF CLUB D'ANTSIRABE (Club House) :** 020 44 943 87 **H** **HOTEL CHAMBRE DES VOYAGEURS :** 020 44 979 38 ■ **HOTEL HASINA :** 020 44 485 56 ■ **HOTEL IMPERIAL :** 020 44 483 33 ■ **HOTEL LE TRIANON :** 020 44 051 40 ■ **HOTEL RETRAIT :** 020 44 050 29 ■ **HOTEL VATOLAHY :** 020 44 937 77 ■ **HOTEL VOLAVITA :** 020 44 488 64 **R** **RESIDENCE CAMELIA :** 020 44 488 44 ■ **RESTAURANT POUSSE POUSSE :** 032 07 191 97 ■ **RESTAURANT RAZAFIMAMONJY :** 020 44 483 53 ■ **RESTAURANT ZANDINA :** 020 44 280 66 **S** **SARABANDA RISTORANTE :** 032 51 822 95

ANNUAIRE MAHAJANGA (MAJUNGA)

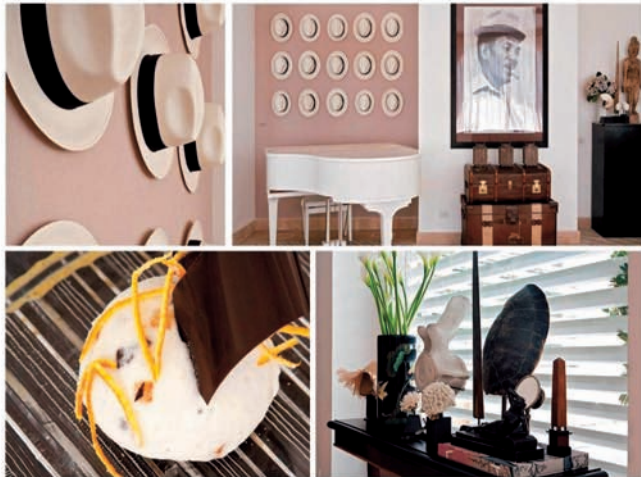
A **(L')ALAMBIC :** 032 41 439 27 ■ **ALLIANCE FRANCAISE :** 020 62 225 52 ■ **AMBIANCE TROPIK ET GOURMANDE :** 033 11 735 73 **B** **BADAMIER :** 020 62 240 65 ■ **BLUE ROCK CAFE :** 032 04 680 89 ■ **BOLO PASTA ET GLACIER :** 020 62 923 55 **C** **CAPRICE :** 020 62 244 48 ■ **CHEZ TANDEM :** 034 45 980 39 ■ **CLEMENTY :** 020 62 243 04 ■ **COCO LODGE :** 020 62 230 23 **D** **DMT PHOTO :** 020 62 245 39 **L** **LATINO CAFE :** 032 41 896 84 ■ **L'EXOTIC :** 032 63 588 50 **F** **FISHING :** 032 02 003 35 **G** **GUEST :** 032 76 193 79 **H** **HOTEL LES MADRAS :** 020 62 245 39 ■ **HOTEL DE LA PLAGES :** 020 62 226 94 **L** **LATINO CAFE :** 033 07 746 11 **M** **MARCO PIZZA :** 032 11 110 32 **P** **PARADISE :** 032 54 431 52 ■ **(LA) PISCINE HOTEL :** 020 62 241 72 **Q** **QUAI OUEST :** 020 62 233 00 **R** **RESTAURANT LA TAVERNE :** 032 64 642 78 ■ **RESTAURANT PETITE COUR :** 020 62 021 94 ■ **ROCHES ROUGES :** 020 62 020 01 **S** **SHAKIRA :** 033 71 365 39 ■ **(LE) SUD :** 032 40 656 26 ■ **SUNNY HOTEL :** 020 62 918 13 **T** **TOBANY :** 032 61 753 32 ■ **TROPICANA :** 020 62 220 69 **V** **VAHINY HOUSE :** 020 62 243 41 ■ **VIEUX BAOBAB :** 020 62 220 35

ANNUAIRE TOAMASINA (TAMATAVE)

A **ADAM & EVE :** 020 53 334 56 **B** **BALAWAS CAFE :** 032 02 777 56 ■ **(Le) BATEAU IVRE :** 020 53 302 94 ■ **Le BORAHA VILLAGE (SAINTE MARIE) :** 020 57 912 18 **C** **CLEMENTY :** 020 53 309 90 **D** **DMT PHOTO :** 020 53 315 09 **H** **HOTEL CALYPSO :** 034 07 131 32 **N** **(Le) NEPTUNE :** 020 53 322 26 ■ **NO NAME :** 034 60 077 30 **O** **(L')OCEAN**

La Plantation

Restaurant



A coté TANA 2000 - Ouvert tous les jours ...

ANKORONDRAVO NOUVEAU RESTAURANT

Terrasse extérieure ombragée

WIFI gratuit

Lounge Bar

Salle de reunion équipée

Parking Privé

Plat du jour : 11 000 ariary

032 82 69 930

501 : 032 64 147 43 **P** (Le) PILE ou FACE : 020 53 306 53
■ PIMENT BANANE : 034 08 043 09 ■ PRINCESSE BORA
(SAINTE MARIE) : 020 57 004 03 **Q** QUEEN'S : 032
61 486 20 **R** (La) RECREA : 020 53 332 36 **S** SUNNY
HOTEL : 020 53 336 08 **T** (La) TERRASSE : 034 45 016
03 **V** (Le) VERSEAU : 032 05 612 62 **X** XL BAR : 034
07 043 09

ANNUAIRE TOLIARY (TULEAR)

A ANAKAO OCEAN LODGE & SPA : 020 22 328 60
B (Le) B52 : 034 05 540 48 ■ BAMBOO CLUB : 020 94 902 13 ■ BELLE VUE HOTEL (AMBOLIMALAIKA) : 032
04 647 22 ■ (LE) BO BEACH RESTO PETER : 032 04 009 13 ■ (LE) BOEUF : 032 57 251 99 **C** CALIENTE BEACH :
020 94 924 18 ■ CHEZ ALAIN : 020 94 436 26 ■ CLEMENCY : 020 94 411 91 ■ (LE) CORTO MALTÈSE : 032 02 643
23 **D** DOMAINE D'AMBOLA : 032 45 326 21 ■ DUNES IFATY : 020 94 914 80 **E** (L')ESCAPADE : 020 94 411 82
■ (L')ÉTOILE DE MER : 020 94 428 07 **H** HOTEL DE LA PLAGE (AMBOLIMALAIKA) : 032 04 362 76 ■ HOTEL LA
MANGROVE (ANKILIBE) : 020 94 415 27 ■ HOTEL LES PALETUVIERS : 020 94 440 39 ■ HOTEL MASSILIA : 032 61 271
13 ■ HOTEL RESTAURANT LE PRESTIGE : 032 02 062 61 ■ HOTEL RESTO LA MIRA (MADIO RANO) : 032 07 602 40
■ HOTEL SAFARI VEZO (ANAKAO) : 020 94 919 30 ■ HYPOCAMPO HOTEL : 020 94 410 21 **I** IFATY BEACH : 020
94 914 27 ■ ISALO ROCK LODGE : 020 22 328 60 **J** (LE) JARDIN : 020 94 428 18 **K** KINTANA GUEST HOUSE :
020 94 930 80 **L** LALANDAKA HOTEL : 020 94 914 35 **M** (LA) MAISON : 032 07 727 47 ■ MANGILY HOTEL : 032
02 554 28 ■ MAHAYANA HOTEL : 032 04 702 48 ■ (LE) NAUTILUS : 020 94 418 74 **P** (LE) PARADISIEN HOTEL : 032
07 660 09 ■ PLAZZA HOTEL : 020 94 903 01 **R** (LE)RECIF : 020 94 446 88 ■ (LA) RESIDENCE ANKILY : 020 94 445
50 **S** SAÏFEE HOTEL : 032 05 552 03 ■ SALARY BAY : 020 75 514 86 ■ LE SAX'APHONE RESTO : 032 75 340 41 ■
SERENA HOTEL : 020 94 441 73 ■ (LE) SOLEIL COUCHANT : 032 47 360 15 **T** TAM TAM CAFÉ : 032 02 524 48 ■ (LA)
TERRASSE CHEZ JEFF : 032 02 650 60 **V** VICTORY HOTEL : 020 94 440 64 ■ (LE) VOVOTELO HOTEL : 034 29 377 36

ANNUAIRE ANTSIRANANA (DIEGO-SUAREZ)

A ALLAMANDA HOTEL : 020 82 210 33 **C** CLEMENCY :
020 82 239 98 **D** (LE) DOMAINE DES FONTENAY :
020 82 927 67 **G** (LE) GRAND HOTEL : 020 82 230 63
H HOTEL EMERAUDE : 020 82 225 44 **L** LIBERTALIA :
032 40 302 58 **R** RESTAURANT LA JONQUE : 020
82 221 23

le ZAZA Club
Disco Club - Cabaret - Toliary

radio soleil
90 FM

ANNUAIRE FARADOFAY (FORT-DAUPHIN)

A AZURA HOTEL & SPA : 020 92 211 17

ANNUAIRE FIANARANTSOA

A (L')ANCRE D'OR : 034 12 459 21 **P** (LE) PANDA : 034 05 788 77 **S** LA SOFIA : 034 05 838 88 **Z** (LE) ZUMATEL : 034 20 021 32

ANNUAIRE HELL-VILLE (NOSY BE)

A AU P'TIT BONHEUR : 032 49 163 01 **B** BLACK WEAR : 032 04 558 89 **C** CHEZ LOULOU : 032 04 664 75 **■** CHEZ SITY : 034 04 703 **■** CHEZ THERESA : 032 04 664 75 **M** MAKI : 032 04 631 17 **N** NANDIPO : 032 04 482 32 **■** NUMBER ONE : 032 76 055 45 **O** OASIS : 032 07 137 76 **R** Royal Beach Hotel : 032 05 322 44 **T** (LA) TERRASSE : 032 45 437 91 **V** (LE) VANILLA HOTEL : 032 02 203 60



ZIG-ZAG
MADAGASCAR
location de 2 Cv
NOSY BE - Tel (+261) 32 04 159 84
www.zigzag-madagascar.com

Directeur de la publication : Michaël Landriu / mic@nocomment.mg - Assistante de direction : Natacha Rakotoarivelo - Rédacteur en chef : Alexis Villain / redaction@nocomment.mg - Journaliste permanente : Rina Randrianasolo - Ont participé à ce numéro : Richard Bohan, Retana, Christèle de la Giroday, Julien Catalan, Helvia Jean, Christodoule.

Régie publicitaire : **034 07 141 41** / pub@nocomment.mg - Photos cahiers de nuit : Anja Andriantiana, François Jouard - Photos jour : Solofo Tinah (Niouz) - Illustrations : Stéphane Pélayo - make up mode : Niria - Conception graphique : Stève Ramiamanantsoa - Créa pub : Stève Ramiamanantsoa, Viz Echo Média - Responsable diffusion : Michèle Razafimanentsy, Rosa Ravoniarivelo (Mahajanga), Thierry Tuduri (Toliara), Bénédicte et Alexandre Berthon-Dumurgier (Fianarantsoa), Christèle de la Giroday (Toamasina), Zigzag (Nosy Be) - Back office : Mirah Razafindrakoto - Diffusion : Traces - Imprimé par : MYE Tana

Retrouvez-nous à l'adresse suivante : **facebook.com/nocommentmada**

Prochain numéro : janvier 2011 - Dépôt légal à parution - ISSN en cours - Tirage : **14 000 exemplaires** distribué gratuitement par l'éditeur

no comment® est une marque déposée auprès de l'**OMAPI**.

no comment® éditions n'est pas responsable des erreurs qui peuvent se glisser dans la diffusion des informations des différents calendriers. Nous vous invitons cependant à vérifier les informations transmises et à nous faire part de toute erreur ou omission éventuelle afin qu'un correctif puisse rapidement être apporté. Il est à noter que **no comment®** éditions se réserve le droit de ne pas publier l'information transmise si elle ne convient pas à son mandat ou si l'espace est insuffisant - La reproduction partielle ou intégrale des textes, illustrations, photographies, montages et publicités est interdite sans autorisation écrite de l'éditeur. Les photos ne sont pas contractuelles. Les manuscrits, documents, photos, dessins reçus par la rédaction ne sont pas retournés. L'éditeur n'est pas responsable des offres et promotions publicitaires qui n'engagent que les annonceurs. Les articles sont publiés sous la seule responsabilité de leurs auteurs.

Boutiques, entreprises, artisans, artistes... Toutes les coordonnées sur **www.nocomment.mg**

RENAULT DUSTER

ÉLÉGANT ... HABITABLE ... ROBUSTE ...

4x4
DISPONIBLE



www.madauto.com

Madauto
23 254 54

CHANGEONS DE VIE
CHANGEONS L'AUTOMOBILE

